الطعام في الثقافة العربية

نينا جميل

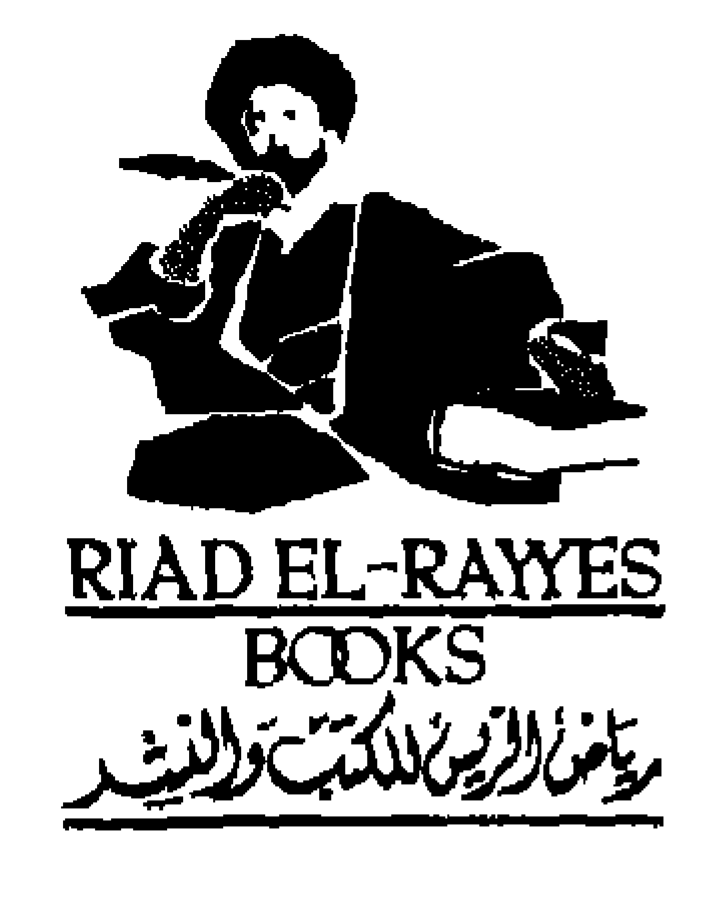


RIAD EL-RAYYES
BOOKS
رياض الريس للكتب والنشر

الطعام في الثقافة العربية

الطعام في الثقافة العربية

نينا جميل



RIAD EL-RAYYES
BOOKS
رياض الريس للكتب والنشر

شكر وتقدير

نتقدم إلى الاستاذ صلاح الغباشي الاستاذ بجامعة ويستمنستر بخالص الشكر والتقدير لأسباب عديدة منها اقتراحه موضوع الكتاب الذي كان بحد ذاته مساعدة كبيرة سهلت علينا وضع مجال اهتمامنا في نطاق بحث واضح. و كذلك في إرشاداته الثمينة خلال الأعداد للبحث وخلال مراحله الأخيرة. ونخص بالذكر تشجيعه الصادق ونصائحه فيما يخص تنظيم المراجع وطريقة تقديمها.

FOOD IN ARAB CULTURE

BY

NINA JAMIL

First Published in the United Kingdom in 1994

56 Knightsbridge
London SW1X 7NJ
UNITED KINGDOM

British Library Cataloguing in Publication Data available

ISBN 1-85513-267-2

الغلاف: لوحة مأخوذة عن نسخة من
مقامات الحريري، المكتبة الأهلية ـ باريس

الطبعة الأولى نيسان / أبريل ١٩٩٤

المحتويات



مجلس للسمر والطرب عن: مقامات الحريري، المكتبة الوطنية ـ فيينا

المقدمة

يعرّف الطعام بأنه المادة التي تغذي الجسم للحفاظ على الحياة والمساعدة على النمو. وتذهب بعض الشعوب الى تسمية الخبز أو الرز «العيش» كدلالة على أهمية هاتين المادتين في اعطاء الحياة. ومن ذلك السبب تأتي أهمية الطعام في حياة الشعوب. إذ بالطعام يمكنها العيش والبقاء على قيد الحياة.

وقد اخترنا موضوع الكتاب «الطعام في الثقافة العربية» وذلك للدور الكبير الذي يلعبه الطعام في الحياة الثقافية والاجتماعية العربية. حيث يعكس دلالات وظواهر عديدة. تتجاوز طرق إعداده.

فالطعام يعتبر رسالة يعبّر فيها المضيف عن اعتزازه بضيفه. كما انه يلعب دوراً أساسياً في الاعتقادات والأوهام والخرافات. إذ ان الملح يستعمل في طرد «الحسد» فيقال «ملح في عين الحسود». وتؤثر معتقدات المرء على الطعام فتراه يمتنع عن أكل نوع منه دون سبب واضح. وفي الوقت نفسه، تحلل الأديان أكل مادة بينما تحرم أكل مادة أخرى.

وقد عكست اللغة العربية ببلاغتها وقوتها في التعبير والخيال والتشبيهات العديد من الأقوال والأفكار والأشعار والحكايات والقصص التي تتعلق بالطعام. ويعتبر جميع ذلك ثروة العرب الأدبية وتراثهم القديم يستمدون منه في عصرهم الحاضر الكثير من الحكم والمعرفة التي تلقي الضوء على ماضيهم.

وقد اتبعنا في بحث هذا الموضوع عدة وسائل لجمع المعلومات كان من أهمها الاعتماد على المكتبات بما تحتويه من مصادر عربية قديمة وحديثة. وذلك، بالاضافة الى كتب المستشرقين من الأجانب. وقد اعتمدنا في جمع المعلومات أيضاً على الذاكرة فيما يخص أحداثاً معينة من وقت معيشتنا في العراق.

واعتمدنا كذلك على أبحاثنا الخاصة التي قمنا بها خلال زياراتنا لبعض الدول العربية في المشرق العربي ومغربه في شمال أفريقيا، وذلك عن طريق الملاحظة وزيارة الأسواق التقليدية والمحلات الشعبية حيث تكثر فيها مشاهد التراث العربي، ثم الاستفسار من الباعة والقرويين والأصدقاء أنفسهم. وكذلك زودتنا الصحف المحلية في بعض الدول العربية بمعلومات يوثق منها تمكنّا فيها من جمع تفاصيل عديدة مثل الاحتفالات بعيد الفطر وعيد الأضحى في سلطنة عُمان. ونعتبر بعض تلك المعلومات رصيداً ثميناً في كتابة الباب الخاص عن الطعام في الحياة الدينية.

إن تقسيم الكتاب الى أربعة أبواب كان غرضه بالدرجة الأولى مساعدتنا على توزيع المعلومات بطريقة نتمكن فيها من بحث كل موضوع على حدة. ولكن تقسيم الأبواب يجب أن يعتبر كدليل فقط. إذ ان أملنا كان أن تتوزع المعلومات بمرونة بين الأبواب الأربعة ليصبح الكتاب وحدة منسجمة فيما بينها.

ويمكن اعتبار العديد من العادات الخاصة بالطعام محفورة بعمق في أصول الثقافة العربية ولغتها. ويعود السبب الى الدين الاسلامي مباشرة في نشر الثقافة العربية في أراضٍ نائية عن شبه الجزيرة العربية. فنرى أن التمازج الثقافي هذا يمثل وحدةً فريدة من اللغة والعادات والتقاليد تظهر نفسها في المشرق العربي ومغربه على حد سواء.

وبهذا يعتبر الطعام مظهراً مشتركاً من مظاهر الحياة الثقافية العربية، إذ لا يمكن للاحتفالات الخاصة بالمناسبات أن تكون تامة دون ظهور أطعمة خاصة بتلك المناسبات مثل ذبيحة الاحتفالات، وعصيدة المولد، وعقيقة اليوم السابع للمولود الجديد وعاشورية عاشوراء وحلويات رمضان وكثير غيرها. ولا يزال لعرب اليوم موروث كبير من أطعمة المنطقة القديمة التي تقدم كما هي دون تغيير. وفي الوقت نفسه انضمت الى أطعمتهم خلال المسيرة الحضارية أطعمة جديدة أخرى. ويعتبر العصر العباسي من العصور الذهبية في تاريخ الحضارة الاسلامية حيث ترسخ فيه العديد من أسس الطعام العربية والعادات والآداب والأصول المتبعة في الأكل والشرب.

نينا جميل
لندن ١٩٩٣

١

أطعمة العرب قبل الاسلام

■ شبه جزيرة العرب

يحدد بعض المؤرخين موقع شبه جزيرة العرب في المنطقة الواقعة جنوب خط وهمي يمتد من رأس الخليج العربي شرقاً الى خليج العقبة غرباً.

وينقسم عرب الجزيرة قبل ظهور الدين الاسلامي الحنيف الى قسمين: البدو وهم سكان الصحراء، والحضر وهم سكان القرى والمدن الصغيرة. وعلى الرغم من أن أغلب أراض الجزيرة هي أراض صحراوية مجدبة، فقد انتشرت فيها مستوطنات من واحات مزروعة. ومن الطبيعي، ان تضاريس الجزيرة فرضت نفسها على حياة البداوة فاتصفت بالقساوة والبحث الدائم عن الماء والطعام والكلأ. وإذا استثنينا حضارات اليمن القديمة في جنوب شبه الجزيرة فإننا نلاحظ أن القرى والمدن الصغيرة قد وجدت في المنطقة منذ أقدم الأزمان. وتظهر يثرب (المدينة حالياً) في اللغة البابلية تحت اسم ياثربو Iatribu وفي الكتابات السبئية باسم يثرب. وكانت يثرب تقع على خط تجارة التوابل الذي ربط جنوب الجزيرة العربية بالبحر المتوسط شمالاً، وقد نقل على ذلك الخط العديد من البضائع من بخور ومعادن ومنسوجات وغيرها.

وقد ازدهرت على حافة الصحراء شمالاً مملكتان صغيرتان من أصل عربي يماني وهاتان الدولتان هما: دولة اللخميين في الحيرة في جنوب غرب العراق التي استخدمت من قبل الساسانيين كحاجز

ضد البيزنطيين في سورية والقبائل العربية الغائرة. ودولة الغساسنة على حدود سوريا البيزنطية الجنوبية. وقد تمتعت هاتان المملكتان الصغيرتان بمستوى كبير من الرخاء والترف، دون شك، لتأثرهما بالحضارتين المجاورتين. إذ ان عرب الشام كانوا يأخذون عن الروم «كل شيء طريف ولقمة كريمة ومضغة شهية» وأما عرب الحيرة فإنهم لقربهم من بلاد الأكاسرة فقد أخذوا عنهم «رفاهة العيش والناعم من الطعام»[1]. وقد تردد عرب البادية وشعراؤهم إلى هذين المركزين ووصفوا ما رأوه هناك من رغد العيش والرخاء كقول حسان بن ثابت في وصف قصور الغساسنة:

ديار زهاها الله لم يعتلج بها ‏‏ رعاء الشوى من وراء الشوائل

وقال حسان يصف مواقع قصورهم وجانباً من حياتهم المترفة:

لمن الدار أوحشت بمعان ‏‏ بين أعلى اليرموك فالخمان

فالقريات من بلاس فداريا ‏‏ فسكاء فالقصور الدواني

فقفا جاسم فأودية الصفر ‏‏ مغنى قبائل وهجان[2]

مجتمع الحجاز قبل البعثة

ازدهرت التجارة في مكة قبل البعثة ازدهاراً كبيراً، مما أدى الى ثراء بعض الأسر المكية ثراء فاحشاً. وما تاجرت به مكة: القمح والزيوت والخمور التي جلبت من بلاد الشام. ومن الجنوب قدمت محاصيل الهند من ذهب وأحجار كريمة وعاج وخشب الصندل العطري الرائحة، والتوابل والمنسوجات، ومن شرق أفريقيا واليمن العطور وريش النعام واللبان والمر والأحجار الكريمة. ومن البحرين اللآلىء واليواقيت. وبجانب التجارة كانت قريش تفرض الاتاوات على التجار الغرباء وعلى العرب الذين لا يرتبطون معهم بالأحلاف، ومن مظاهر الثروة الأخرى إقامة الأسواق الكبرى في

---

(١) محمد كرد علي، «مآكل العرب»،في: المقتبس، مجلد ٣ (١٩٠٨)، ص ٥٧١.

(٢) حسان بن ثابت، إعداد احسان النص (دمشق: دار الفكر، ١٩٨٥)، ص ٦٧.

موسم الحج كوسيلة للتكسب بالتجارة. وكان بعض الأثرياء يتاجر بالرقيق ويقدم الصدقات مثل عبد الله بن جدعان الذي أرسل ألفي بعير الى الشام تحمل اليها البر والشهد والسمن للفقراء.

ومن مظاهر ثراء أهل مكة أن قافلتهم الى الشام يوم موقعة بدر كانت تتألف من ألف بعير وفيها أموال بلغت نحو خمسين ألف دينار[٣].

وكان سكان الحجاز من الحضر والبدو. ومن الأعراب من سكن حول المدن ومنهم من أوغل في الصحراء لا يقرب المدن إلا قليلاً.

وكانت عبادة الأصنام هي الدين السائد في شبه جزيرة العرب بالاضافة الى اليهودية والنصرانية. وسكنت في مدن الحجاز أيضاً جاليات سورية ومصرية وحبشية ورومية وعراقية وفرسية ويرجح أن العديد منها قد قام بكثير من الأعمال الصناعية أو الزراعية أو التجارية. وكان بعض أشراف مكة يتخذون الموالي أو الرقيق من الروم أو غيرهم ممن أقاموا في ديارهم[٤].

ومن طبيعة المواد التي تاجر بها الحجازيون نتمكن من رسم صورة لبعض عائلاتهم الميسورة الحال ترفل في الملابس الحريرية من سندس واستبرق وتتزين بالحلى والجواهر من لؤلؤ ومرجان وياقوت وتحرق الطيب والصندل وتتعطر بالمسك والعنبر. فقد قال امرؤ القيس في وصف حبيبته المدللة التي تفيق عند الضحى وليس عليها واجب العمل:

وتضحي فتيت المسك فوق فراشها ‏ ‏ ‏ نؤوم الضحى لم تنتطق عن تفضل[٥]

وفي وصف مجالس الشرب لأهل مدن الحجاز ومكة بشكل

---

(٣) عبد العزيز سالم، **تاريخ العرب قبل الاسلام**، ص ٢٢٨ - ٢٢٩.

(٤) المصدر نفسه، ص ٢٢٦، ومحمد عزة دروزة، **عصر النبي وبيعته قبل البعثة**، (بيروت: دار اليقظة، ١٩٦٤)، ص ٩٨ و١٦٨.

(٥) **شرح المعلقات السبع**، تحقيق الزوزني، ط ٣ (مكتبة المعارف، ١٩٧٩)، ص ٣٤.

خاص فقد ذكر انهم كانوا يتأنقون فيها ويلبسون الحرير وينصببون الأرائك والأسرة ويزينونها بالرياحين ويمدون فيها موائد اللحوم والفواكه ويطيبون خمرتهم بالزنجبيل والكافور والمسك. ويقف على خدمتهم الغلمان يدورون عليهم بالأواني الفضية والأقداح البلورية(٦). وكانت مجالسهم تنار باستعمال مقادير كبيرة من الزيت. وكل ذلك، مع الطرب على غناء القيان الروميات والفارسيات.

■ نخلة التمر

حبا الله العرب بغذاء كامل يمد الجسم بكل ما يحتاجه وذلك هو التمر. ويتمتع التمر بميزات عديدة منها مقاومته للجراثيم وامكانية حفظه خلال أشهر الشتاء. ومن المعروف اليوم أن التمر غني بالعديد من الفيتامينات والمعادن، إذ يحتوي على نسبة عالية من فيتامين (أ ـ A) الذي يساعد على النمو وزيادة الوزن عند الأطفال. كما يساعد التمر على تقوية الرؤية والسمع وعلى مكافحة العشى الليلي. وأما احتواء التمر على أنواع من فيتامين (ب ـ B) فيساعد ذلك على تقوية الأعصاب وتليين الأوعية الدموية وعلى استرخاء القلب والقرحة المعدية كما يكون مفيداً في حالات جفاف الجلد وتشقق الشفاه وتكسر الأظافر. وإن غناء التمر بعنصر المغنيسيوم أدى الى انعدام مرض السرطان بالنسبة لسكان الواحات(٧).

ومن المتفق عليه أن موطن النخلة الأصلي هو منطقة الخليج العربي. كما عرفت نخلة التمر في الحضارات العراقية والمصرية القديمة منذ أقدم الأزمان. وتظهر نخلة التمر على ختم اسطواني في «قصة آدم وحواء واغراء الثعبان لهما» يعود الى العهد السومري القديم. وتمثل صورة الختم شجرة نخل تتوسط آدم وحواء مع ثعبان يقف خلف

(٦) دروزة، **عصر النبي وبيعته قبل البعثة** (بغداد: مطبعة العاني، ١٩٧٢)، ص ١٣٦.
(٧) عبد الجبار البكر، **نخلة التمر**، ص ٨٤٤.

حواء. وأما شجرة معرفة الخير والشر في التوراة فما هي إلا شجرة النخل بالنسبة للسومريين. وقد كانت النخلة تقدس في العراق القديم من قبل الآشوريين بجانب المحراث والثور والشجرة المقدسة، ذلك، دون شك، لأهميتها الاقتصادية.

وأما في بابل فقد كانت «النخلة المقدسة تزين ردهات المعابد الداخلية ومداخل المدن وعروش ذوي التيجان». وتضمنت شريعة حمورابي قوانين لحماية النخيل والعناية به وفرض الغرامة على كل من يقطع نخلة. وفي زمن حمورابي كان غرس بستان يعني غرس النخل. وبالاضافة الى استعمال التمر كغذاء استعمله البابليون والآشوريون في العلاجات الطبية كاستعماله كلبخة للقضاء على الدمامل والقروح، أو وصف ماء التمر مع ماء الورد والحليب للمعدة وعسر البول. وكان مسحوق نوى التمر مع شحم الخنزير يوصف للرضوض والأورام.

وبالاضافة الى أكل الثمار طرية ومجففة، كما في أرض العراق القديم، استعمل قدماء المصريين النخل وجذوعه في البناء، كما دخل السعف في الصناعات المحلية فصنع منه الحصر والسلال والأطباق والعبوات كما استعمل مسحوق نوى البلح في الوصفات الطبية. وقد صنع من التمر نوع من الخمر لا يزال معروفاً عند بعض الأهالي، وكان ذلك الخمر يستعمل في نقع الجثث المعدة للتحنيط. وقد عثر في مقابر الفراعنة على سعف النخيل الذي استعمل لتغليف المومياء. واستعمل السعف أيضاً في صنع الأكاليل والباقات الجنائزية وفي التزايين(٨).

■ نخلة التمر في الجاهلية

قدس الجاهليون بعض المواضع لوجود الأشجار المقدسة فيها، مثل

(٨) المصدر نفسه، ص ٤ ـ ١٢.

نخلة نجران، «وهي نخلة عظيمة كان أهل البلد من الأعراب يتعبدون لها، ولها عيد في كل سنة، فإذا كان العيد علقوا عليها كل ثوب حسن وجدوه وحلى النساء، فخرجوا اليها يوماً وعكفوا عليها يوماً». وفي حكاية أخرى «رأى أعرابي دقيقاً وتمراً، فاشترى التمر وعاف الدقيق فقيل له: كيف وسعر الدقيق والتمر واحد؟ قال ان في التمر أدمة وزيادة حلاوة»[9].

ولشدة اعتزاز شعراء البادية بنخيل التمر ضمنوها في أشعارهم مثل قول امرىء القيس في وصف حبيبته مشبهاً شعرها الأسود الفاحم بعذق النخلة:

وفرع يغشي المتن أسود فاحم ... أثيث كقنو النخلة المتعثكل

وقالت الخنساء:

يرى مجداً ومكرمة أتاها ... إذا غدى الجليس جريم تمر[10]

وقد وصف العرب الفاختة بالكذب والفاختة هي الحمام ذوات الأطواق، وتوصف بحسن الصوت، فيقولون: أكذب من فاختة، لأنهم يزعمون انها تقول في صياحها: «هذا أوان الرطب» والنخل لم يطلع بعد، وقال الشاعر:

أكذب من فاختة ... تقول وسط الكرب

والطلع لم يبد لها ... هذا أوان الرطب[11]

ومن التشبيهات الجميلة:

باسقات النخل في الطلع النضيد ... تتهادى كالعذارى في الحلى

او:

والنخل حول النهر مثل عرائس ... نضت غدائرها على غدران

والطلع من طرب يشق ثيابه ... متشراً كتشر الجذلان

(٩) المصدر نفسه، ص ٣١.

(١٠) المصدر نفسه، ص ٣١ - ٣٢.

(١١) المصدر نفسه.

■ نخلة التمر في الأديان السماوية

أعجب العبرانيون بالنخل وتمره فسموا بناتهم تامار (التمر بالعبرية) وذلك «كناية عن الجمال واعتدال القوام». وقد كثر النخيل في أرض فلسطين وخاصة في منطقة غور الأردن. فكانت بعض مدنها مثل أريحا تسمى بمدينة النخل، ومدينة عين جدي الواقعة على الشاطىء الغربي من البحر الميت تسمى حصون تامار. وقد عبدت بعض القبائل الفلسطينية القديمة صنماً على شكل نخلة يدعى بعل تامار. وكان سعف النخيل يستعمل في الزينة وفي الطقوس الدينية ولا تزال بعض تلك العادات سائدة الى اليوم. وفي التوراة اعتبر التمر وعصارته «الدبس» من الثمار السبعة الممتازة(١٢).

وفي عهد المسيح عليه السلام، ورد في الانجيل ان الأرض فرشت بسعف النخيل عند دخوله أورشليم لأول مرة حاملاً فسيلة نخل بين ذراعيه كرمز للسلام.

وكانت أريحا مدينة التمر تشتهر في أوائل العهد المسيحي بالرطب الذي تنتجه.

وأما في عصر الاسلام، فإن الآيات القرآنية الكريمة بخصوص نخلة التمر كثيرة منها: ﴿أيود أحدكم أن تكون له جنة من نخيل وأعناب تجري من تحتها الأنهار له فيها من كل الثمرات﴾(١٣). و﴿ومن ثمرات النخيل والأعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً ان في ذلك لآية لقوم يعقلون﴾(١٤). و﴿اضرب لهم مثلاً رجلين جعلنا لأحدهما جنتين من أعناب وحففناهما بنخل وجعلنا بينهما زرعاً﴾(١٥)، و﴿فأجاءها المخاض الى جذع النخلة قالت يا ليتني

---

(١٢) المصدر نفسه، ص ١٤ ـ ١٥.
(١٣) **القرآن الكريم**، سورة البقرة، الآية ٢٦٦.
(١٤) المصدر نفسه، سورة النحل، الآية ٦٧.
(١٥) المصدر نفسه، سورة الكهف، الآية ٣٢.

مت قبل هذا وكنت نسياً منسيا. فناداها من تحتها ألا تحزني قد جعل ربك تحتك سرياً. وهزي اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنيا﴾[16].

وفي الحديث الشريف هناك أقوال كثيرة عن النخل. فعن عائشة قالت: قال رسول الله (ص): «بيت ليس فيه تمر جياع أهله». وعنه (ص): «ان التمر يذهب الداء ولا داء فيه». وعن سلمة بنت قيس أن رسول الله (ص) قال: «أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر فانه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليماً فانه طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاماً خير من التمر لأطعمها إياه». وقيل ان التمر قدم في عرس النبي الكريم على صفية.

وكان الصحابة في عهد الرسول (ص) يأتي كل واحد منهم بقنو (عذق) من التمر يعلقه على باب المسجد يأكل منه من يشاء[17].

التمر ـ طعام العرب

اتصفت أطعمة عرب البادية بالبساطة، ولم تتعد مآكلهم اللحوم والألبان والبر والتمر. وكان هذا الأخير أحد المواد الأولية المتوافرة فهو زاد المسافر والجند، خفيف الحمل وكثير الغذاء ولا تحتاج الى إعداد. ولذلك السبب يعد التمر من أهم أطعمة العرب. إذ ان حفنة من التمر مع قليل من الدقيق والسمن واللبن تكوّن غذاء كاملاً يتغذى به البدوي وقد يقتصر غذاؤه أسابيع على التمر الجاف فقط إن لم يجد الدقيق واللبن[18].

قال الأصمعي عن أبيه: أسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما فيما يعشيهما، فاختار أحدهما اللحم واختار الآخر التمر، فتعشيا

(١٦) المصدر نفسه، سورة مريم، الآية ٢٣، ٢٤، ٢٥.
(١٧) البكر، **نخلة التمر**، ص ٢٤.
(١٨) المصدر نفسه، ص ٨٣٩.

وأستلقيا في الفناء وذلك في شتاء شديد، فأصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه[١٩].

ودخل التمر في أطباق عديدة تتصف ببساطة إعدادها وذلك بمزجه مع المواد التالية: اللبن (لبن النوق أو المعز) والسمن والبر (القمح وقد يقصد به الدقيق) والرب (عسل التمر) والأقط (نوع من الجبن) والسويق (دقيق الحبوب المحمصة من حنطة وشعير).

ومن أطعمة العرب التي دخل التمر في اعدادها: الربيكة وهي تمر مطبوخ مع البر، فقد قال ابن السكيت إن الربيكة تمر يعجن بسمن وأقط فيؤكل وربما صب عليه ماء فشرب شرباً. والبكيلة وهي السويق والتمر يؤكلان في إناء واحد وقد بلاّ باللبن وقد بكل الدقيق بالسويق. والبكيلة دونت في الأرجوزة التالية:

لأكلة من أقط وسمن ألين مسا في حشايا البطن[٢٠]

والفئرة والفؤارة وهي حلبة وتمر يطبخان للمريض والنفساء، وإذا أضيف اللبن إلى الطبق فيسمى الغريقة. والأصية وهو طعام كالحساء يصنع بالتمر وقد يقال لها الرغيغة. والوجيئة وهي تمر يدق حتى يخرج نواه ثم يبل بلبن أو سمن حتى يتماسك ويلزم بعضه بعضاً فيؤكل. والعصيدة وهي السمن يطبخ بالتمر (وهي غير عصيدة الدقيق والسمن). والوطيئة وهي تمر يخرج نواه ويعجن بلبن. واللوقة وهي زبد ورطب. والألوقة كل ما هو لين من الطعام وفي حديث عبادة «ولا آكل إلا ما لوّق لي». والحيس، تمر وأقط وسمن. والمجيع وهو التمر واللبن وهو حلواء رسول الله(ص)[٢١]. والصقعل، التمر اليابس ينقع في اللبن الحليب. والعجال والعجول وهو تمر يعجن بسويق[٢٢].

(١٩) ابن قتيبة، **عيون الأخبار، كتاب الطعام** (مصر)، ج ٣ و٤)، ص ٢٠١.
(٢٠) محمد شكري الألوسي، **بلوغ الإرب في معارف أحوال العرب** (من يثربيات قذاذ خشن)، ص ص ٤٢٦.
(٢١) المصدر نفسه، ص ٤٢٥ - ٤٢٧.
(٢٢) كرد علي، «مآكل العرب» في: **المقتبس**، ص ٥٧٣ - ٥٧٤.

قال الشاعر:

رويدك حتى ينبت البقل والغضى فيكثر أقط عندهم وحليب[٢٣]

وبالمناسبة، نذكر أن العديد من أطباق التمر لا تزال تعد في أغلب الدول العربية. ويباع التمر في جميع أسواقها مكدساً في زنابيل معمولة من سعف النخيل.

ويدخل التمر اليوم في الطقوس الاجتماعية والدينية الهامة. إذ ان حلاوة التمر (الحيسة) تقدم في بعض المناطق من العراق مع القهوة المرة في المأتم. وتعتبر الحيسة من أطباق رمضان الضرورية في السعودية. وتعد كعكة التمر (الكليجة) في الأعياد الدينية والاحتفالات الاجتماعية في أغلب الدول العربية مثل العراق ومصر وسوريا وشمال أفريقيا. وأما في بعض المناطق من المغرب العربي فإن العريس يقدم الى عروسه حال وصولها الى بيتها الجديد حليباً ثم تمراً[٢٤].

وقد لاحظنا من خلال زياراتنا لبعض القلاع التاريخية في مناطق الخليج احتواء بعضها على غرف بأرضية مقعرة كانت تستعمل في الماضي لخزن عذوق النخل.

وقد أبكانا والحق خبر قطع غابات النخيل في البصرة خلال الحرب مع إيران وذلك لفتح المجال أمام المناورات العسكرية بحيث فقد العراق الآن مكان الصدارة في انتاج التمر. وفي رأينا أن الحكومة العراقية مطالبة اليوم بإعادة زرع كل نخلة قطعت. إذ ان نخلة التمر تعتبر أم العراق ولا عجب مما أصاب العراق من نكبات بعد بتر نخيله.

---

(٢٣) لسان العرب ـ أقط.

(٢٤) Eickelman, D.F., The Middle East: An Anthropological Approach (New Jersey, 1981), p. 127.

الثريد

من أشهر مآكل العرب هو الثريد. وعن علي رضي الله عنه: «الثريد طعام العرب»[٢٥].

وقيل ان ابراهيم الخليل أول من ضاف الضيف، وأول من ثرد الثريد وأطعمه المساكين[٢٦]. وقيل ان الأعرابي إذا تشهى طعاماً فهو ثريدة متبلة بالابزار بها الحمص[٢٧]. وكان الثريد والحيس من أطعمة الرسول (ص) المفضلة وقد عبر الرسول (ص) عن تفضيله طبق الثريد بقوله ان مكانة عائشة بين النساء كمكانة الثريد بين الأطعمة. ومن المعروف أن الثريد (الفتة في بعض الدول العربية) يتصف ببساطة إعداده، وكل ما يحتاجه هو غلي اللحم بالماء مع الخضراوات والبقول أو بدونها، وعند نضوج اللحم تصب المحتويات فوق قطع من الخبز أو يضاف الخبز الى المرق. وعلى الرغم من أن الثريد يعتبر طعام العرب فهو، حسب ما تشير اليه العديد من المصادر، يمكن اعتباره طعام منطقة الهلال الخصيب وشبه جزيرة العرب بأجمعها حيث عرف فيهما منذ أقدم العصور. وقد بقي الثريد طعاماً أساسياً. حتى بعد مرور المطبخ العربي بما يشبه بثورة من الازدهار في العصور اللاحقة حيث كان يثرد الى أطباق اللحوم والمرق بصورة عامة. ولا يزال هذا الطبق يعتبر من مآكل العرب الى اليوم.

قال يوسف بن عمر لقوام (مفردها قائم) موائده، أعظموا الثريد فانها لقمة الدرداء فقد يحضر طعامكم الشيخ الذي قد ذهب فمه، والصبي الذي لم ينبت فمه، وأطعموه من تعرفون فانه أنجح وأشفى للقرم[٢٨].

(٢٥) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٧١.
(٢٦) المصدر نفسه، **كتاب المعارف**، ص ٣٠.
(٢٧) المصدر نفسه، **كتاب الطعام**، ص ١٩٨.
(٢٨) الجاحظ، **البخلاء**، ص ٥٣.

قال أحدهم يصف الثريد:

ثريد كأن السمن في حجراته   نجوم الثريا أو عيون الضياون

■ من أطعمة العرب الأخرى

اعتمد العرب في طعامهم بصورة خاصة على لحوم الابل والصيد والسويق والألبان وكما ذكر سابقاً على التمر. وقد فرضت عليهم صعوبة العيش بأن لا تعاف أنفسهم مأكلاً لقلته. وأما في أوقات القحط والشدة «ربما ابتلع أحدهم الريح أو مضغ القيصرم والشبح أو حرش اليربوع والضب أو صاد الضبي والأرانب»[٢٩].

وقد قيل عنهم في أوقات شدتهم أن أحدهم ليجوع حتى يشد على بطنه الحجارة وحتى يعتصم بشد معاقد الازار وينزع عمامته عن رأسه فيشد بها بطنه وإنما عمامته تاجه، والأعرابي يجد في رأسه من البرد إذا كان حاسراً ما لا يجده أحد لطول ملازمته العمامة ولكثرة طيها وتضاعف أثنائها ولربما اعتم بعمامتين ولربما كانت على قلنسوة خدرية»[٣٠].

وعلى الرغم من جدب الصحراء وقلة المأكل فمن الأعراب من أنف القذر وابتعد عن تناول مادب ودرج، فقد سأل مديني أعرابي: أي شيء تدعون وأي شيء تأكلون. قال: نأكل مادب ودرج إلا أم حبين[٣١]. فقال المديني: لتهنا[٣٢] أم حبين العافية[٣٣].

وقد عرفت في المنطقة بأجمعها منذ أقدم الأزمان أطعمة مختلفة على شاكلة الشوربات المحكمة. ومن تلك الأطعمة: الهريسة والتي تعد من حبوب القمح واللحم. والعصيدة التي تعد من الدقيق

---

(٢٩) الألوسي، **بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب**، ص ٤٢٢.

(٣٠) الجاحظ، **البخلاء** (بيروت: دار الكتب، ١٩٧٧)، ص ١٦٤.

(٣١) على خلقة الحرباء عريضة الصدر عظيمة البطن.

(٣٢) جاءت في المقالة لتهن.

(٣٣) كرد علي، «مآكل العرب» في: **المقتبس**، ص ٥٧٠.

الحمص ولا تحتوي على اللحم ثم السميذة (وتعد من لباب الذرة أو الدخن)؟[٣٤].

وعن الأصمعي قال: قال مدين: الكبادات[٣٥] أربع: العصيدة والهريسة والحيسة والسميذة[٣٦]. ومن المعروف أن هذه الأطباق لا تزال تعد الى يومنا هذا في أنحاء عديدة من الوطن العربي.

قال الواقدي: قيل لأم أيوب: أي الطعام كان أحب الى رسول الله (ص)؟ فقد عرفتم ذلك بمقامه عندكم. فقالت: ما رأيته أمر بطعام يصنع له بعينه، ولا رأيناه أتي بطعام فعابه قط. وقد أخبرني أبو أيوب انه تعشى عنده ليلة من قصعة أرسل بها سعد بن عبادة فيها طفشيل[٣٧] فرأيته ينهك تلك القصعة ما لم ينهك غيرها، فرجع إلي فأخبرني، فكنا نعملها له. وكنا نعمل له الهريسة، وكانت تعجبه، وكان يحضر عشاءه من خمسة الى ستة الى عشرة كما يكون الطعام في القلة والكثرة.

وكان أسعد بن زرارة يعمل له هريسة ليلة وليلة لا، فكان رسول الله صلى الله عليه وسلم يسأل عنها أجاءت قصعة أسعد أم لا؟ فيقال نعم، فيقول: هلموها. فنعرف بذلك أنها تعجبه[٣٨].

سئل بعضهم عن مآكل البلدان فقال ذهبت الروم بالجشم[٣٩] والحشو. وذهبت فارس بالبارد والحلو. وقال عمر لفارس الشبارق:

---

(٣٤) جاء في: **الإمتاع**، التوحيدي (بيروت: دار مكتبة الحياة)، و **السميذ الأبيض أحلى من الأصفر**، ج ٣، ص ٧٦.

(٣٥) **الكبادات**: جاء في اللسان أن الكبداء الرحى التي تدار باليد سميت كبداء لما في إدارتها من المشقة. وتكبد اللبن غلظ وختر.

(٣٦) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ١٩٦.

(٣٧) **الطفشيل**: طعام كالهريسة قد يدخل الرز والخضروات والحبوب من حمص في إعداده. لا يزال من الأطباق التقليدية في البحرين حيث يعرف هناك اليوم باسم المضروبة، وفي بعض المناطق الأخرى يعرف باسم آبكوشت.

(٣٨) **الغذاء العربي**، السنة الثانية، عدد ١٧، ص ٤٤ (عن: **الامتاع والمؤانسة**)، ج ٣ ص ٩ - ١٠).

(٣٩) **الجشم**: وهو الصدر بضلوعه.

والحموض؟ فقال دوسر المديني: لنا الهرائس والقلايا ولأهل البدو اللباء والسلاء والجراد والكمأة والخبزة في الرائب والتمر بالزبد وقد قال الشاعر:

ألا ليت خبزاً قد تسربل رائباً وخيلاً من البرني فرسانها الزبد[40]

ومن مآكل العرب القليلة مرقة تتخذ من أكباد الجزورات[41] ولحومها. وقد أكل العرب القديد وهو شرائح اللحم المجفف. قال الرسول (ص): «إنما أنا ابن امرأة من قريش تأكل القديد»[42]. ويأتي العديد من أسماء أطعمة العرب القديمة في صيغة فعيل بمعنى مفعول كالوشيقة وهي لحم مسلوق، والإرة وهي اللحوم المحشوة بالكرشة والتي تطبخ بحفرة في الأرض. والضبيبة وهي سمن ورب (دبس)[43] يجعل للصبي في العكة يطعمه، ويقال ضببوا لصبيكم.

وقد أعدت أطباق عديدة من الحساء وذلك بمزج اللبن الحليب أو الماء مع الدقيق للحصول على درجات مختلفة من الثخونة. وقد سميت بعض تلك الشوربات الحريرة. الحريقة أو النفيتة وكانت تعتبر من الأطباق التي تعد وقت الشدة والتي يطعمها صاحب العيال لعياله إذا عضه الدهر. وفي الأوقات العصيبة والمجاعات كانوا يعمدون الى الممدوح وهو دماء الابل تفصد من أحد عروقه ويؤخذ ذلك الدم ويشرب أو يترك ليجف ثم يحشى في جلدة الأمعاء ويشوى. وقيل انهم كانوا يخلطون معه أوبار الابل ويؤكل ويسمى الخليذ العلهز. قال الشاعر في ذم ذلك:

وان قرى قحطان قرف[44] وعلهز فأقبح بهذا ويح نفسك من فعل[45]

---

(٤٠) كرد علي، «مآكل العرب» في: **المقتبس**، ص ٥٧٦.

(٤١) الجذور وهي لحوم الابل.

(٤٢) عائشة عبد الرحمن (بنت الشاطىء)، **أم النبي**، (بيروت: دار الكتب).

(٤٣) يؤكل الدبس ممزوجاً بدهن السمسم في المنطقة منذ القدم.

(٤٤) **القرف** وهي القشور.

(٤٥) أحمد حمودي السامرائي، «من ذبائح ونذور الجاهلية»، مجلة **التراث الشعبي**، العدد ٤ (١٩٨٢)، ص ٤٥.

وكانت عندهم الخضيمة وهي حنطة مطيبة ومطبوخة بالماء. وأما التلبينة فكانت طعاماً يثرد له ويقدم في المآتم. قالت عائشة: كلن منها فإني سمعت رسول الله(ص) يقول: التلبينة مجمة لفؤاد المريض تذهب ببعض الحزن(٤٦).

وأما الهلام فهو طعام يتخذ من لحم عجلة بجلدها. وأما الحنيذ فهو الشواء أو المشوي. وقد شوى العرب الشاة أحياناً في أفران تتخذ من الحجارة. وبعد أن تحمى النار ويذهب دخانها ينزل اللحم بعد أن يقطع أعضاء ثم تضرب فتحات الفرن بالطين حتى تحبس حرارة الفرن في الداخل فيترك ساعة ثم يخرج اللحم وهو يتهرأ من العظم لشدة نضجه. وعلى الشاكلة نفسها كان الرجل يجعل الشاة في كرشها بعد تقطيعها ثم ينزل الكرشة في حفرة سخنت في الأرض لتشوى.

وذكروا عن عبد الملك بن عمير، عن رجل من بني عذرة، قال: خرجت زائراً لاخوان لي بهجر. فإذا هم في برث أحمر بأقصى هجر، في طلوع القمر. فذكروا(٤٧) أن أتانا تعتاد نخلة، فترفع يديها، وتعطو بفيها، وتأخذ الحلقان والمنسبتة والمنصفة والمعوة.

فتنكبت قوسي، وتقلدت جفيري. فإذا هي قد أقبلت. فرميتها، فخرت لفيها. فأدركت، فقورت سرتها ومعرفتها. فقدحت ناري، وجمعت حطبي، ثم دفنتها. ثم أدركني ما يدرك الشباب من النوم، فما استيقظت إلا بحر الشمس في ظهري. ثم كشفت عنها. فإذا لها غطيط من الودك كتداعي طيء وغطيف وغطفان. ثم قمت الى الرطب وقد ضربه برد السحر فجنيت المعوة والحلقان. وجعلت أضع الشحمة بين الرطبتين، والرطبة بين الشحمتين، فأظن

(٤٦) A. A. Ali, Manual of Hadith, p. 204.

(٤٧) فذكروا: هكذا جاءت في البخلاء للجاحظ طبعة دار الكتب (ص ١٦٢). ومن الواضح من الحكاية أن الرجل صاد حيواناً أو دويبة شواها في الأرض وتمتع بأكلها أيما تمتعاً.

الشحمة سمنة ثم سلاءة، وأحسبها من حلاوتها شهدة إحداها من الطور.

وفي بعض دول الخليج، لا تزال الشاة أو الخروف يعدان بطريقة مشابهة (الشواء) وذلك بمناسبة عيد الأضحى. ويذكر بعض المختصين أن عادة شي اللحوم في حفر مسخنة في الأرض تعود الى عصور قديمة(٤٨).

ان أكل اللحوم كان قليلاً قبل الاسلام، ونتردد في قبول كلمة «نادراً» كما ذكر ماكسيم رودنسن في موسوعة الاسلام(٤٩) نقلاً عن ابن حنبل. ومن اللحوم في مقدمة القائمة: لحم الابل وكان أفضل اللحوم عند الأعراب. قال شاعرهم:

أكلت الضباب فما عفتها ... وإني اشتهيت قديد الغنم
ولحم الخروف حنيذاً وقد ... أتيت به فاتراً في الشيم(٥٠)

ومن اللحوم الأخرى لحم الضأن والنعاج وقليل جداً من لحم البقر والدواجن.

قال جابر: كان النبي صلى الله عليه وسلم يأمر الأغنياء باتخاذ الغنم، والفقراء باتخاذ الدجاج(٥١). وأما لحوم الصيد فهي: الظباء والأرانب Hare والنعام Ostrich والوعول Hyena بالإضافة الى الطيور كالحبارى bustard، وأما بالنسبة الى لحم الخنزير فكاد يكون غير معروف. وقد ذكر الرحالة والمؤرخ الروماني بلني عام ٢٣ ب.م. Pliny أنه لم يشاهد الخنازير خلال ترحاله في المنطقة.

وقد أعدت أطباق المرق من اللحم والخضراوات في المجتمعات الزراعية الثابتة. ومن الخضراوات التي جاء ذكرها: القرع والسلق والهندبة Chicory والقثائة (الخيار) والبصل والثوم والكراث

---

(٤٨) Ray Tannahill, **Food in History** (Paladin, 1975), p. 31.

(٤٩) M. Rodinson, «Chidha», in: **Encyclopedia of Islam. II**, p. 1057-1072.

(٥٠) وفي الأصل الشبم.

(٥١) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٦٠.

والزيتون، وبالطبع لب النخل (الجمار). وقد جاء في بعض الحديث أن الرسول (ص) كان يحب الهندبة والسلق من الخضراوات. وفي الحديث أيضاً قال النبي (ص): «إذا طبختم لحماً فزيدوا في الماء، فإن لم يصب أحدكم لحماً أصاب مرقا»[٥٢].

اشتهر المدينيون (أهل المدينة) بولعهم بأكل إلية الخروف وشحم السنام. وقد حرم الرسول الكريم إزالة شحم السنام من الحيوان وهو حي، وهي عادة يمكن القول انها كانت نادرة ولكنها اتبعت فقط عند المجاعات قال الشاعر[٥٣]:

وتأخذ بعده بذناب عيش أجب الظهر ليس له سنام

وبالاضافة الى السنام كان كبد الحيوان من أرفع القطع مقاماً. وأما المعدة والذيل فكانا من أقل الطعام شأناً وهما من مآكل العبيد.

وقد يفسر ولع العربي في الاكثار من السمن الى حاجة طبيعية تفرضها قساوة مناخ المنطقة.

وأعد اللحم مع اللبن الرائب في أطباق سميت المضائر وذكر أن أبا هريرة كان يحب المضيرة (مفرد المضائر) فكان يأكلها مع معاوية فإذا حضرت الصلاة صلى خلف علي كرّم الله وجهه، فسئل في ذلك فقال: مضيرة معاوية أدسم والصلاة خلف علي أفضل، فقيل له شيخ المضيرة[٥٤].

وعن مطر الوراق، أن نبياً من الأنبياء شكا الى الله تعالى الضعف، فأوحى الله اليه: أن اطبخ اللبن باللحم، فإن القوة فيهما[٥٥].

وربما سخنت الحجارة أحياناً ثم ألقيت في الماء أو اللبن لتسخنه.

(٥٢) الجاحظ، **البخلاء**، ص ١٢.
(٥٣) السامرائي، «من ذبائح ونذور الجاهلية»، في: **التراث الشعبي**.
(٥٤) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٩٨.
(٥٥) المصدر نفسه، ص ٢٠٨.

وتظهر الفكرة نفسها في كتب الطبخ من العصر العباسي حيث تلقى الحصاة المحماة في الصباغ (الصلصة) لتحتفظ به ساخناً.

وكان الخل أو الخل والزيت يعرفان بالأدام ـ أدم ويعتبران من المشهيات، وقد اعتبر النبي (ص) الخل من أطيب المشهيات. وكان العرب يسمون مرق اللحم الذي يضاف إليه الخل الصعفصة[٥٦]. وقد عرف هذا الطبق خلال الفترة العباسية باسم السكباج وهو اللحم الذي يضاف إليه الخل وقد يحلى أيضاً بالسكر. وقد عرف العرب الصناب وهو نوع من الصلصات عملت من الخل والزبيب. وفي طرق الطعام العباسية في عصور لاحقة تظهر هذه الصلصة تحت اسم الصباغ حيث تتعدد وصفاتها ويدخل اللوز المطحون في اعداد بعض منها وذلك لما مس الطعام من رقي، شأنه شأن بقية نواحي الحياة.

وأما السمك فكان يتوفر في المناطق القريبة من الأنهار أو البحار وما عدا ذلك فإن المملح منه كان يؤكل في المجتمعات المستقرة. ومن الجدير بالذكر أن عادة أكل السمك المملح في الوطن العربي لها تاريخ قديم جداً في مناطق كحضرموت. وفي مصر لا يزال السمك المملح يؤكل في مناسبات خاصة يعود تاريخها الى عصور الفراعنة. وقد زودت بساتين الطائف (بالقرب من مكة المكرمة) المجتمعات العربية بالفواكه كالأعناب والرمان والموز والزبيب. وأما التفاح والتين فكانا نادرين.

قال المديني: من تصبح بسبع موزات، وبقدح من لبن الأوراك تجشأ بخور الكعبة[٥٧]. ويشير القول إلى طيبة الموز واللبن حتى انه إذا تجشأ آكلهما كانت أنفاسه كالبخور لطيبها.

وعلى الرغم مما قاله الأعراب في شحة طعامهم، فهناك من تغنى

---

(٥٦) **الغذاء العربي**، السنة الثانية، العدد ١٨، ص ٤٤ عن: **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ١٣.

(٥٧) الجاحظ، **البخلاء**، ص ١٣٣.

بخصب البادية ووفرة أسباب العيش فيها. عن الأصمعي قال: سألت المنتجع بن نبهان عن خصب البادية، قال: ربما رأيت الكلب يتخطى الخلاصة - وهي له معرضة - شبعا[٥٨].

وقال أحدهم:

تظل في درمك وفاكهة ... وفي شواء ما شئت أو مرقة[٥٩]

وقال جرير:

تكلفني معيشة آل زيد ... ومن لي بالمرقق والصناب[٦٠]

■ الخبز

من أغلب الاحتمالات أن خبز العرب كان فطيراً أي لا يحتوي على الخميرة. وكان الخبز، على قلته، يعد من حبوب الحنطة أو الشعير بعد طحنه بين حجرين ومن دون نخل. وأما البدو الرحل، فإن أكل الخبز كان ولا يزال عندهم نادراً. وقد جاء أن الرسول (ص) وأهله لم يتناولوا خبز القمح ثلاثة أيام متتالية[٦١]. وقد قدم الخبز مرة واحدة في عرس النبي على زينب. وكانت عائشة رضي الله عنها تقول في بكائها (على النبي صلعم): بأبي من لم ينم على الوثير، ولم يشبع من خبز الشعير[٦٢].

ومن قول حفصة عن خبزة أعدتها لرسول الله: «خبزنا خبزة شعير فصببنا عليها وهي حارة أسفل عكة[٦٣] لنا فجعلناها هشة دسمة فأكل منها وتطعم منها استطابة لها»[٦٤]. وعن ميمون بن مهران

(٥٨) المصدر نفسه، ص ١٦٤.
(٥٩) المصدر نفسه، ص ١٦٧.
(٦٠) المصدر نفسه.
(٦١) Rodinson, **Encyclopedia of Islam II**, p. 1058.
(٦٢) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٧.
(٦٣) **العكة:** بالضم آنية السمن.
(٦٤) كرد علي، «مآكل العرب» في: **المقتبس**، ص ٥٧٧.

عن ابن عباس قال: ولا أعلمه إلا عن النبي (ص) انه قال: «أكرموا الخبز فإن الله سخر له السموات والأرض»[٦٥].

ومن أنواع الخبز عندهم الدرامك وهي الحوارى أي الدقيق الخالص. وقيل ان طعام زرقاء اليمامة كان درمكة في كل يوم بمخ. قال زياد ابن فياض:

فأطعمها شحماً ولحماً ودرمكاً ولم يثننا عنه النسيم الخنادس[٦٦]

وقد عرفت أنواع من الخبز أو العجين مثل الفرني وواحدته فرنية وهي خبزة مسلكة مصغنة تروى سمناً ولبناً وسكراً. والمشنق وهو عجين يقطع ويعمل بالزيت (يقلى؟)، وأما السبائك فهي الرقاق.

■ السويق

السويق وجمعها أسوقة. ويسمى بائع السويق وصانعه السواق[٦٧]. يعد السويق من حبوب القمح أو الشعير بعد تحميصها ثم طحنها بين حجرين.

من أغلب الاحتمالات أن طريقة تحميص حبوب القمح أو الشعير قبل أكلها تعود الى بداية العصر الحجري الحديث early neolithic. وقد مر استعمال الحبوب كطعام من قبل الانسان بمراحل عديدة منها الوصول الى طريقة لعزل الحبوب عن قشورها قبل استعمالها. ويأتي بعد ذلك تحميص الحبوب ثم طحنها، وحينئذٍ تكون جاهزة للأكل. ولجعل تلك الحبوب مستساغة، كان كل ما يحتاجه المرء هو إضافة السوائل اليها كالماء أو اللبن للحصول على شراب أو حساء تختلف درجة ثخونته حسب كمية الحنطة أو الشعير المضافة. وقد أضاف العربي ما توفر عنده من مواد

---

(٦٥) ابن قتيبة، **عيون الأخبار**، ص ٢٠٦.

(٦٦) كرد علي، المصدر نفسه، ص ٥٧٥.

(٦٧) عن: **المنجد**.

الى السويق مثل السمن أو التمر في اعداد أطعمة بسيطة تناسب حياته.

وقد عرف الاغريق والرومان القدماء أطباق من المعاجين الطرية أعدت من حبوب الحنطة والشعير المحمصة. ولا يزال يقدم في بلاد التبت اليوم طبق مشابه لها وذلك بإضافة الشاي، كمادة سائلة، الى الحبوب المحمصة وتطييب الطبق بالملح وزبدة الياك.

وقد اعتبرت الحبوب المحمصة طعاماً عملياً أكثر من الخبز الفطير لأزمان طويلة وذلك لتحمل تلك الحبوب الخزن لمدة أكثر من الخبز، ولأن الخبز الفطير يكون مشهياً حاراً فقط بينما يصبح ثقيلاً وصلباً عندما يكون بارداً[٦٨].

قال أعرابي: نعم الغذاء السويق، إن أكلته على الجوع عصم، وإن أكلته على الشبع هضم[٦٩].

وعن الأصمعي قال: كانت امرأة من بكر بن وائل تنزل الطفاوة (موضع في البصرة سمي باسم القبيلة التي نزلته) وكانت قد أدركت بعض أصحاب النبي (ص)، وكان العباد يغشونها في منزلها، فعاب عائب عندها السويق، فقالت: لا تفعل! انه طعام المسافر، وطعام العجلان، وغذاء المبكر، وبلغة المريض، ويشد فؤاد الحزين، ويرد من نفس الضعيف، وهو جيد في التسمين ونقاوة البلغم، ومسمونه (أي عمله بالسمن) يصفي الدم، إن شئت كان ثريداً، وإن شئت كان خبيصاً، وإن شئت كان خبزاً[٧٠].

وقد أكل العرب السويق ممزوجاً مع الأقط أو السمن أو الزبد أو الرب أو التمر. وفي العصر العباسي حصل السويق على لمسات حضارية جديدة فأضيفت إليه المطيبات من الابزار والأثمار كاللوز

---

(٦٨) Tannahill, **Food in History**, p. 41.

(٦٩) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٢٨.

(٧٠) ابن قتيبة، **كتاب الطعام، عيون الأخبار**، ص ٢٠٦.

والفستق وغيرهما. وللزيادة هنا، يظهر السويق في مخطوط الوراق في القرن العاشر الميلادي في حقل خاص على شكل أشربة عديدة مطيبة ومحلاة.

وحسب علمنا أن الأثر الوحيد للسويق في يومنا هذا يظهر في ليبيا في شراب الروينا والذي يعد من تحميص الحبوب كالقمح والحمص والكزبرة وغيرها من الأطايب ثم طحنها بالرحى وغربلتها. وعند الحاجة تؤخذ ملعقة كبيرة من الخليط وتحلل بماء محلى بالسكر.

■ الجراد

كان الجراد وما زال، يعتبر من الآفات. وقد صلى الأقدمون في العراق القديم مثلاً طلباً للحماية من أضرار هذه الحشرة. ولكن على الرغم من ذلك يمكن اعتباره غذاء أيضاً لما يحتويه من المواد الغذائية من البروتين والدهن بالاضافة الى عدد من الفيتامينات. وعادة أكل الجراد في منطقة الهلال الخصيب وشبه جزيرة العرب لها تاريخ قديم. إذ شوى الآشوريون الجراد في سفود وأكل ليس من قبل الفقراء فقط ولكن من قبل الملوك حيث كان يقدم في حفلات قصر الملك آشور بانيبال في نينوى[٧١]. وجاء في الأناجيل أن القديس يوحنا أكل الجراد والعسل في البرية. وتعتبر هاتان المادتان غذاء كاملاً[٧٢].

وقد عرف العرب أيضاً فوائد هذه الحشرة فكانت لها أطباق مطبوخة مثل الغثيمة والغبيثة. وهناك الوجيئة والوهية وهما جراد يطبخ ويجفف ثم يدق قبل إعداده. ومن المعروف أن القيمة الغذائية للجراد ترتفع بعد تجفيفه فتصبح نسبة البروتين فيه ٧٥٪ ونسبة الدهون ٢٠٪[٧٣]. وقد استمرت عادة أكل الجراد في المنطقة.

---

(٧١) D. and P. Brothwell, **Food in Antiquity** (London: Thames and Hudson), p. 71.

(٧٢) الكتاب المقدس، انجيل متى، الاصحاح الثالث، ج ٥.

(٧٣) Tannahill, **Food in History**, p. 50.

ويحتوي مخطوط الوراق من العصر العباسي على طريقة لاعداد الجراد في الملح والمطيبات ثم حفظه في الخل. وأكل العباسيون الجراد حاراً وبارداً ومشوياً ومطبوخاً ومنظوماً في خيط ومجعولاً في الملة. ويقول الجاحظ في ضروب المأكول منه: «ومنه الأهوازي، ومنه المذنب، وأطيبه الأعرابي، وأهل خراسان لا يأكلونه»[٧٤] وفي الحديث: ميتتان مباحتان، الجراد والسمك، وفي حديث ابن عمر: رأيت عمر يتحلب فوه وقال: اشتهي جراداً مقلواً.. وقال ابن أبي أوفى: غزونا مع النبي (ص) سبع غزوات أو ستاً كنا نأكل معه الجراد[٧٥]. وفي الحديث أيضاً أن مريم جاعت فجاءها طبق من جراد فصادت منه أي قطيع من الجراد[٧٦].

ومن الجدير بالذكر أن نوعاً من هذه الحشرة الضارة والمغذية في الوقت نفسه لا يزال يقدم في مواسم معينة في العديد من دول الخليج العربي كعُمان بحيث يقلى أو يغلى.

نزل رجل من العرب برجل من الأعراب فقدم اليه جراداً فذمه قائلاً:

لحى الله بيتاً ضمني بعد هجعة	اليه دجوجي من الليل مظلم
فأبصرت شيخاً قاعداً بفنائه	هو العنز إلا أنه يتكلم
أتانا ببرقان الدبى[٧٧] في انائه	ولم يك برقان الدبى لي مطعم
فقلت له غيب إناءك واعتزل	فهل ذاق هذا، لا أبا لك، مسلم[٧٨]

(٧٤) محمد عويس، **المجتمع العباسي من خلال كتابات الجاحظ** (القاهرة: دار الثقافة، ١٩٧٧)، ص ٣٦٤.

(٧٥) عبد المجيد الشاوي، «الشنان في كيد العدوان»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٩ و١٠ (١٩٨٤)، ص ١٣٥ - ١٤٧.

(٧٦) **لسان العرب**، ج ١٢، ص ٧٩.

(٧٧) **البرقان**: جمع برقانة وهي الجرادة المتلونة.

(٧٨) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٤٤.

■ التوابل والطيب

أحب أهالي المنطقة كل ما هو حلو المذاق زكي الرائحة. فنرى انهم ومنذ أقدم الأزمان يتاجرون بالتوابل والبخور والعطور ويهدونها إلى الملوك والرسل. وفي التاريخ أن الملكة بلقيس سارت الى القدس بقافلة كبيرة لا نظير لها تحمل التوابل كهدايا الى الملك سليمان[٧٩]. كما جاء خبر سفر ملوك المجوس في الصحراء لتقديم هدايا من البخور عند مولد المسيح عليه السلام. ومن المعروف أن الملكة المصرية حتشبسوت أرسلت خمس سفن في العام ١٥٠٠ق.م. الى جنوب البحر الأحمر لجلب البضائع العطرية من صموغ المر وأعواد الدارسيني (القرفة) والبخور وأصباغ العيون. ويقال ان النساء في صحراء نوبية كن يبخرن أجسامهن بدخان حرق التوابل مثل القرنفل والدارسيني والزنجبيل. وقد وصف أحدهم حبيبته في أنشودة بأنها «مجموعة من أزهار جميلة ونباتات عطرية[٨٠]

ومن الجدير بالذكر أن أصماغ المر والتوابل كالدارسيني Cassia كانت تستعمل من قبل قدماء المصريين في تحنيط أجسام الملوك.

ولم يكن حب أهالي وادي الرافدين للتوابل العطرية ليقل عن شغف أهالي وادي النيل بها. فإن بعض الملوك البابليين شجعوا زراعة التوابل بأنفسهم، حيث زرعت في حدائق الملك البابلي مردوخ ـ بالادن في القرن الثامن ق.م. أعشاب عطرية مثل الهيل والكزبرة والثوم والبصل والزعفران والسعتر. وأما الآشوريون، فقد كان لهم ولع خاص بتنمية الأعشاب العطرية لاستعمالها في الطب وفي استخلاص زيوت مطيبة لدلك أجسامهم بالاضافة الى استعمالها لتغيير مذاق الأطعمة. وقد كانت الروائح الطيبة عند

---

(٧٩) John Parry, Spices, volume I (New York, 1969), p. 20.

(٨٠) المصدر نفسه، ص ١٥.

قدماء العراقيين تربط بالطهارة، أما الروائح السيئة فكانت تربط بالشر.

أما عرب البادية، فإن تاريخهم حافل باستعمال البخور والعطور من مسك وعنبر. وكانت النساء تكثرن من استعمال الطيب حتى قيل ان أحدهم زجر زوجه لكثرة ما كانت تستعمله من الطيب. ونظراً لقلة المصادر عن تلك الفترة، نعرف، على الأقل، من أشعار العرب ومن القرآن الكريم انهم استعملوا القرنفل والفلفل والزنجبيل والكافور والمسك والعنبر.

قال جران العود:

لقد عاجلتني بالسباب وثوبها   جديد ومن أردانها المسك تنفخ

وفي الحديث: خذي فرصة أو قرصة من مسك تطيبي بها. وقال الله تعالى في القرآن الكريم: ﴿إن الأبرار يشربون من كأس كان مزاجها كافوراً﴾.

■ حكايات التوابل

يعرف عن العرب خصب خيالهم وحبهم للسمر في الليالي المقمرة وهم يسردون الحكايات ويتناقلون الأخبار. ومن المعروف أن التجارة بالتوابل كانت بيد العرب منذ عصور قبل الاسلام بزمان طويل. وقد بقي العرب التجار الرئيسيين الذين يتاجرون بتوابل الشرق الى القرن السادس عشر الميلادي عدا فترة فتور قصيرة خلال العصور الأولى المسيحية. وكان ثراء العرب من التجارة وارتفاع أثمان التوابل في الغرب قد أدى الى ازدياد فضول الأجانب للرغبة في التعرف على المصدر الذي تأتي منه هذه التوابل واكتشاف السبل للوصول اليها.

ولا يخفى أن الشك في الغرباء والخوف منهم له تاريخ طويل في منطقة شبه جزيرة العرب حيث حاول الانسان هناك حماية مصدر

رزقه بشتى السبل. وقد ساعد التجار العرب على ذلك خيال خصب يختلق حكايات غاية في الظرافة لابعاد تطفل الفضوليين ولاخفاء المصدر الذي تجلب منه توابل الشرق من فلفل وقرنفل ودارسيني (قرفة) وزنجبيل.

ويساعد العرب الى يومنا هذا، أحياناً، ذلك الخيال الفطري على اختلاق قصص وحكايات لحماية هذا الشيء أو ذاك. وتذكر ليلى أبو لغد[٨١] كيف يختلق بعض بدو مصر قصصاً عجيبة مضحكة يلقنونها بعض الباحثين. وهناك أخبار عديدة من ذلك النمط.

ومن الحكايات التي وصلتنا حكايتان دوّنهما المؤرخ اليوناني هيرودتس (٤٨٤ ـ ٤٣٥ق.م) تتعلقان بالدارسيني Cinnamon (القرفة أو قرفة القرنفل أو كما سميت من قبل العرب القدماء أحياناً بالدارصيني). وأما الحكاية الأخرى فتتعلق بالكاشيا Cassia[٨٢] (الدارصوص أو الدارصيني الدون).

وسنرى، أن هذه الحكايات وخاصة حكاية الدارسيني تشبه الى حد كبير إحدى حكايات السندباد البحري في قصص ألف ليلة وليلة. ومن الطريف أن حكايات التجار استمرت بالتداول لمئات من السنين بعد هيرودتس حتى جاء بلني الأكبر المؤرخ الروماني فكذب هذه الحكايات ولكنه لم يعرف المصدر الذي جاءت منه التوابل.

وأما حكاية بديل الدارسيني فهي كما نقلها هيرودتس:

«إن جامعي هذا النوع من التوابل يغطون وجوههم وأجسامهم بجلود البقر وأي جلود أخرى مع ترك ثقبين للعينين. ثم يذهبون للتفتيش عن الدارصوص الذي ينمو في بحيرة

---

(٨١) Lila Abou-Lughod, **Veiled Sentiments** (University of Callifornia Press, 1988), p. 24.

(٨٢) **الكاشيا**: دوّن ابن البيطار النوعين تحت اسم دارصيني. ومن المعروف أن الدارصيني الدون أو الكاشيا موطنه الصين كما يدل اسمه وليس جزيرة سيلان التي هي موطن الدارصيني الأصلي Cinnamon. ويجدر بالذكر أن طعم ونكهة الاثنين متشابهتان الى حد ما مع ميل الأول الى الخشونة ورقّة طعم الثاني.

ليست بالعميقة. إن تلك البحيرة محاطة كلياً ومليئة بأعداد من الحيوانات المجنحة، والشبيهة بالخفاش حيث تطلق صراخاً مرعباً. وهذه الحيوانات في غاية من الشدة ومن الضروري على جامعي هذا النوع من التوابل أن يقوا أعينهم طول الوقت من تلك المخلوقات».

أما حكاية جمع أعواد الدارسيني (القرفة) فهي:

«فانهم لم يستطيعوا أن يذكروا بأنها تأتي من البلاد التي ترعرع فيها ديونيسوس. تجلب طيور كبيرة أعواد الدارصيني والتي أخذنا تسميتها نحن الأغريق من الفينيقيين[٨٣].

وتثبت الأعشاش بشيء يشبه الطين على وجوه الصخور حيث لا تتمكن قدم أي رجل من تسلقها، وللحصول على القرفة تتبع هذه الحيلة. يقوم العرب بتقطيع جميع الثيران والبغال وحيوانات التشغيل التي تموت على أراضيهم الى قطع كبيرة ثم يحملون معهم هذه القطع الى تلك النواحي ويجعلونها بالقرب من تلك الأعشاش. ومن ثم يختبئون عن بعد. وعند ذلك تأتي تلك الطيور الكبيرة الى الأسفل وتحمل قطع اللحم عالياً إلى أعشاشها، ولأن تلك الأعشاش غير قابلة لتحمل الثقل، تتكسر وتقع على الأرض. ومن هناك يعود العرب ويجمعون أعواد القرفة التي تنقل بعد ذلك من بلاد العرب الى بلدان أخرى»[٨٤].

وإزاء العلاقة العريقة بين الجزيرة العربية وبين الهند التي كانت مصدر العديد من التوابل، أعجب العرب بالهند فسموا بناتهم باسمها. قال سيبويه:

أخالد قد علقتك بعد هند ... فشيبني الخوالد والهنود

وقال آخر:

ألا لا أبالي اليوم ما فعلت هند ... إذا بقيت عندي الحمامة والورود

---

(٨٣) على الرغم من أن هيرودتس يذكر أن الاغريق أخذوا تسمية الدارسين (القرفة) من الفينيقيين، لا توجد هناك دلائل قاطعة على أن الفينيقيين كانوا أول من جلب القرفة من الشرق الأقصى. ومن المحتمل أن التسمية تأتي من أن الفينيقيين، وهم تجار البحر الأبيض المتوسط، أول من حملها الى بلاد الاغريق.

(٨٤) Herodotus, The Histories (Penguin, 1972), p. 249.

وكان العود وهو البخور يرسل من كارومندل في الهند الى بلاد العرب ولذلك سمي بالمندلي. قال عمرو بن طنابة:

إذا ما مشت نادى بما في ثيابها ... زكيّ الشذاء المندلي المطير[85]

وأما استعمال التوابل الزكية الرائحة والطعم من فلفل وزنجبيل وقرنفل فكان له أثره على شعراء العرب العرب القدماء. قال امرؤ القيس يصف طيور الأودية كأنها أصبحت سكرى بعد شربها شراباً مطيباً بالفلفل:

كأن مكاكي الجواء غدية ... صبحن سلافاً من رحيق الفلفل[86]

وعن الاعجاب بالمسك والقرنفل قال امرؤ القيس:

إذا قامتا تضوع المسك منهما ... نسيم الصبا جاءت بريا القرنفل

وتصف العرب الزنجبيل بالطيب وهو مستطاب عندهم. قال أحدهم: وزنجبيل عاتق مطيب. ربما، يريدون به الشراب المطيب بالزنجبيل. قال الله تعالى: ﴿كان مزاجها زنجبيلا﴾. ووصف الأعشى جمال جاريته قائلاً:

كأن القرنفل والزنجبيل ... باتا بفيها وارياً منثورا

وقال النميري الشاعر في ابنة عمه زينب:

كأن القرنفل والزنجبيل ... وريح الخزامى وذوب العسل
يعل به برد أنيابها ... إذا ما صفا الكوكب المعتدل[87]

■ الحلوى عند العرب

بالاضافة الى التمر وهو حلوى العرب الأولى كان لهم الرُّب بضم الراء وهو الدبس أو عسل التمر الذي دخل في مآكل عديدة.

(٨٥) سلمان الشمسي الندوي، عن مجلة: **ثقافة الهند**، الأعداد ١ - ٤ (١٩٧١ - ١٩٧٢).

(٨٦) عبد المجيد الندوي، عن مجلة: **ثقافة الهند**، مجلد ٢١، عدد ٤ (١٩٧٠).

(٨٧) أبو الفرج الأصبهاني، **كتاب الأغاني** (مصر: دار الكتب المصرية، ١٩٣٢)، ج ٦، ص ٢٠٤.

والحلو الذي كان له مكانة رفيعة عند العرب هو عسل النحل الذي كان مع السمن من المواد التي يتهادونها. ولأهمية العسل عند العرب كان له عندهم ثمانون اسماً. وقد اعتبروه من الأغذية الصحية. ويبدو أن العرب كانت تطيب العسل بالمسك والكافور كما جاء ذكره في كتاب الأغاني[٨٨].

ويقال ان أجود العسل هو الذهبي الذي إذا قطرت منه قطرة على وجه الأرض استدار كما يستدير الزئبق ولم ينفش ولم يختلط بالأرض والتراب.

وقد جاء ذكر العسل كثيراً في القرآن الكريم والحديث. وجعل الله العسل شراب أهل الجنة فقال: ﴿مثل الجنة التي وعد المتقون فيها... وأنهار من عسل مصفى﴾[٨٩]. وفي مكان آخر يصف القرآن الكريم فائدة النحل وعسله فيقول: ﴿ويخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه فيه شفاء للناس﴾. وعن أبي هريرة عن النبي (ص) قال: «من لعق ثلاث غذوات من العسل كل شهر لم يصبه عظيم بلاء». وفي حديث آخر: «عليكم بالشفائين: القرآن والعسل».

وقد استعمل القدماء العسل بكثرة واعتبروه من المواد التي تطيل العمر وتجدد الشباب. وقد روي عن سليمان قوله: اذهبوا وفتشوا عن العسل واستعملوه. وكشفت الحفريات في قبور فراعنة مصر خبايا العسل وكانت مغطاة لا تزال تحتفظ بحلاوة طعمها. كما كانت العادة عند قدماء المصريين أن يقدم العريس العسل لعروسه عند طلب يدها، لأن ذلك كان يعتبر رمزاً لطهارة الروح عندهم[٩٠].

---

(٨٨) المصدر نفسه، ج ٤، ص ٢١٢.

(٨٩) **القرآن الكريم**، سورة محمد، الآية ١٥.

(٩٠) عبد القادر حافظ، «العسل شفاء وغذاء»، في: **التراث الشعبي**، عدد ١٢ (١٩٨١)، ص ١٠٦.

وكان لليونان والرومان القدماء استعمالات عديدة للعسل حيث دخل في الكثير من التحضيرات الطبية. سئل ديمقراطيس العالم عما يزيد في العمر فقال: «من أدام أكل العسل ودهن جسمه به زاد الله بذلك من عمره»(٩١).

وبجانب العسل والتمر، عرف العرب السكر المعد من قصب السكر ولكنه كان نادراً وذلك لجلبه من فارس. وقد خلط القند أي السكر مع السويق فقيل سويق مقنود ومقند. وعلى الرغم من أن فيليب حتي يذكر نقلاً عن ابن خلدون(٩٢) أن بعض القبائل اعتبرت الرز طعاماً ساماً فقد عرف طبق أعد من الحليب والرز والسمن وهو البهط (أو البهض وهو فارسي معرب بكسر الباء وفتح الهاء) فقالت العرب بهطة طيبة. ومن الطريف أن بعض الفلسطينيين اليوم يسمون الرز المعد بالحليب البحتة(٩٣). وأما في العراق فان اسم الطبق اليوم يشير الى التغييرات السياسية فيسمى الزردة بالحليب.

وعن الأصمعي قال: قال أبو صوارة أو ابن دقة: الأرز الأبيض بالسمن المسلى بالسكر الطبرزد ليس من طعام أهل الدنيا(٩٤). قال أعرابي في تفضيله التمر على البهض:

وأما البهض وحيتانكم ... فأصبحت منها كثير السقم
وركبت زبداً على تمرة ... فنعم الطعام ونعم الأدم(٩٥)

وأما الفالوذج، معربة، فهي حلواء يمكن تشبيهها اليوم باللقم. وصلت مكة المكرمة قبل الأسلام. وحكايتها كما ذكرها ابن قتيبة والألوسي(٩٦) كما يلي:

---

(٩١) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٠٥.

(٩٢) P. Hitti, **History of the Arab**,10th ed. (Macmillan press, 1970), p. 335.

(٩٣) فؤاد ابراهيم عباس، «عادات فلسطينية»، في: **التراث الشعبي**، عدد ٤ (١٩٧٨)، ص ٤٥.

(٩٤) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٤٢٤.

(٩٥) الألوسي، **بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب**، ص ٤٢٤.

(٩٦) ابن قتيبة، المصدر نفسه، والألوسي، المصدر نفسه، ص ٤٢٤.

لم تكن العرب تعرف الفالوذج حتى حكي أن عبد الله بن جدعان، وكان سيداً شريفاً في قريش، وفد على كسرى مرة وأكل عنده الفالوذج فتعجب منه وسأل عن حقيقته، فقيل: هي لباب البر يلبك مع العسل، فابتاع من عنده غلاماً يصنعه، وقدم به مكة فصنع بها الفالوذج فوضع موائده بالأبطح الى باب المسجد، ثم نادى: من أراد أن يأكل الفالوذج فليحضر فكان ممن حضر أمية بن أبي الصلت فقال مادحاً:

لكل قبيلة رأس وهادي	وأنت الرأس تقدم كل هادي
له راع بمكة مشمعل	وآخر فوق دارته ينادي
الى ردح من الشيزآء ملأى[97]	لباب البر يلبك بالشهاد

وإذا دلت هذه الحكاية على شيء فهي تدل على أن العرب، رغم ضنك عيشها، قد عرفت الناعم من الطعام في جاهليتها. وتدل أيضاً على أن القبائل العربية في قلب الجزيرة كانت على اتصال مع الحضارات من حولها، وتشير كذلك الى أن عادة وضع الطعام بالقرب من المساجد عادة قديمة استمرت بعد مجيء الاسلام[98].

■ أطعمة المناسبات

يحكى أن أطعمة العرب القدماء في المناسبات الخاصة هي ستة عشر ومن أشهرها الوليمة وهي كل طعام يصنع لعرس. وقال الامام الشافعي وأصحابه: تقع الوليمة على كل دعوة تتخذ لسرور حادث من نكاح أو ختان وغيرهما. ولكن غالب أهل اللغة ذهب الى أن اسم الوليمة يخص طعام العرس. وهي ما يصنع للدخول بالزوجة. ومن أطعمة المناسبات الأخرى الخرس، بضم الخاء وهو طعام النفساء يتخذ صبيحة الولادة للرجال والنساء[99]. وقد زعموا أن

(٩٧) في ابن قتيبة جاءت (الشيزى ملاء).
(٩٨) انظر صفحة ٢٢ تحت التمر.
(٩٩) السامرائي، «من ذبائح ونذور الجاهلية»، في: **التراث الشعبي**، ص ٤٦.

أصله مأخوذ من الخرسة. قالت جارية تخاطب نفسها حين ولدت ولم يكن لها من يخدمها: تخرسي يا نفس، لا مخرسة لك. وقد صار هذا القول مثلاً[١٠٠].

قال الوراق:

إذا أسدية ولدت غلاماً فبشرها بلؤم في الغلام
تخرسها نساء بني دبير بأخبث ما يجدن من الطعام

وقيل أطعموا النفساء خرستها: أي طعامها. ويقال دعوا الى الخرس.

ومن الأطعمة الأخرى الوكيرة، والوكير وهو طعام البناء مأخوذ من الوكر وهو المأوى. وكان يتخذ طعاماً عند بناء دار أو شرائه فيتبرك صاحب الدار بإطعام أصحابه. قال أحدهم:

خير طعام شهد العشيرة الخرس والاعذار والوكيرة

وأما الاعذار فهو طعام الختان. قال آخر:

كل الطعام تشتهي عميرة الخرس والاعذار والوكيرة

وكانت هناك التحفة وهي طعام الزائر والوضيمة طعام المأتم والعقيرة ما يصنع لهلال رجب. وأما الجفلى فهي الدعوة العامة للجميع والنقرى بفتح النون فهي دعوة خاصة كانت تعتبر مذمومة عند العرب لأنها لا تشمل الجميع.

أشربة العرب

■ الماء

كان مصدر مياه العرب الآبار والأقنية (الأفلاح) والعيون. وأما ماء الغيث فكان من أحب المياه الى نفوسهم. وكان ماء بئر زمزم يعتبر في الجاهلية وفي الاسلام من أرفع المياه وأثمنها. وقال عنها النبي (ص): «انها طعام طعم وشفاء سقم».

---

(١٠٠) المصدر نفسه، نقلاً عن البخلاء للجاحظ.

وكان للعرب آدابهم في الشرب ومنها انه كان يفضل أن يكون الشارب قاعداً حتى لا ينزل الماء بسرعة في البدن فيضره. ومن آدابهم أن يقطع عن الشرب ثلاث مرات فإن ذلك أروى وأمرأ وأبرأ. وجاء في الحديث: لا تشربوا نفساً واحداً كشرب البعير لكن اشربوا مثنى وثلاث وسموا إذا أنتم شربتم واحمدوا إذا أنتم فرغتم. وعن عبد الله بن أبي أوفى قال: قال رسول الله (ص):«ساقي القوم آخرهم شربا». وكانوا يكرهون الشرب من ثلمة القدح (حافته) لأن في ذلك مضار كثيرة[١٠١]. وكره العرب أيضاً الشرب من فم السقاء خوفاً من حصول الماء على الزهومة وانتقال الأذى. وفي الحديث عن أبي قتادة قال: قال رسول الله (ص): «إذا شرب أحدكم فلا يتنفس في الاناء»[١٠٢]. وكانوا ينصحون بتغطية الاناء. وفي الحديث: «غطوا الاناء وأوكوا السقاء».

وكان لشرب الماء أوقاته فقالوا لا ينبغي شربه على الريق ولا عقب الجماع ولا عند الانتباه من النوم ولا عقب أكل الفاكهة. وكانوا يعتبرون شرب الماء البارد أنفع للمرء من الماء الفاتر، وأحبوا شرب الماء المحلى بالعسل والزبيب والسكر فكان الرسول (ص) يحب شرب الماء المبرد المحلى. وفي حكايات ألف ليلة وليلة يظهر الماء البارد المحلي مرات ومرات. ولا يزال الماء يقدم في بعض دول الخليج بارداً ومطيباً بماء الورد.

وقد فضل العرب شرب الماء البائت أي الماء الذي ترك في القرب ليرشح ويبرد وهو عندهم ألّذ من الماء الذي استخرج لوقته. وقيل في ذلك ان الماء البائت بمنزلة العجين الخمير، والذي شرب لوقته بمنزلة الفطير (بمعنى العجين الذي لا يحتوي على خميرة).

---

(١٠١) الألوسي، **بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب**، ص ٤٣٣.

(١٠٢) Ali, **A Manual of Hadith**, p. 353.

قال الشعبي: استسقيت على خوان قتيبة، فقال: ما أسقيك؟ فقلت: الهين الوجد، العزيز الفقد، فقال: يا غلام، اسقه الماء[١٠٣].

■ الألبان

وما روى عطش العرب بجانب الماء كان الألبان من النوق والنعاج والأغنام والأبقار. وأعدوا من اللبن الرثيئة وهي اللبن الحامض يحلب عليه الحليب وقيل عنه هو أطيب اللبن. وقالت العرب: «إن الرثيئة تفثأ الغضب» وأصل القول أن رجلاً نزل بقوم وكان ساخطاً عليهم وكان مع سخطه جائعاً فسقوه الرثيئة فسكن غضبه. وفي نظرنا أن الرثيئة شبيهة بشراب اللبن الرائب الذي يخلط اليوم مع الماء ويسمى بالشنين. وفي لسان العرب[١٠٤] ان الرثيئة هي اللبن الحامض يحلب عليه فيتخثر. والرثيئة هي اللبن الحليب يصب عليه اللبن الحامض فيروب من ساعته.

وفي الماضي كانت الشنينة تعني اللبن الخاثر بعد إخراج الزبدة منه. وكان ذلك يتم بخض اللبن في قربة الجلد.

ومن الألبان الخليطة والنخيسة والقطيبة وهي أن يحلب لبن الضأن على لبن المعز والمعز على لبن الضأن أو حلب النوق على لبن الغنم[١٠٥].

وأما الهجير فهو اللبن الخاثر. والحازر والقارص فهما اللبن الحامض. الأصمعي عن ذي الرمة انه قال: إذا قلت للرجل: أي اللبن أطيب؟ فإن قال: قارص، فقل: عبد من أنت؟ وإن قال: الحليب، فقل: ابن من أنت[١٠٦]؟

---

(١٠٣) التوحيدي، **الإمتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٣٢.
(١٠٤) **لسان العرب**، ج ١، ص ٧٦.
(١٠٥) مجلة: **الغذاء العربي**، السنة الثانية، العدد ١٨، ص ٤٥.
(١٠٦) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٠٧.

وفي موضوع اللبن، يبدو أن بعض الالتباس يحصل أحياناً عند الباحثين لأن المصادر استعملت اصطلاح اللبن بصورة عامة لتعني به اللبن الرائب واللبن الحليب دون تمييز.

مر رجل من قريش بامرأة من العرب في بادية، فقال: هل من لبن يباع؟ فقالت: إنك لئيم أو قريب عهد بقوم لئام[١٠٧].

ومغزى الحكاية أعلاه أن العرب تسقي اللبن للسائل والضيف، فاللبن عندهم مادة عزيزة لا تباع ولكنها تعطى. قال الله في اللبن: ﴿وإن لكم في الأنعام لعبرة نسقيكم مما في بطونه من بين فرث ودم لبناً خالصاً سابغاً للشاربين﴾[١٠٨]، وعن ابن عمر قال: قال رسول الله (ص): «ثلاثة لا ترد: اللبن والسواك والدهن». وعن أحمد بن الحسن الترمذي في سننه، رواه محمد بن جرير الطبري قال: قال (ص) في لبن البقر: عليكم بألبان البقر! فان لبنها شفاء، وسمنها دواء، ولحمها داء[١٠٩]. وكان الحسن يعجبه إذا استمشى الرجل أن يشرب اللبن والعسل. قال بعض الأعراب:

وإذا خشيت على الفؤاد لجاجة فاضرب عليه بجرعة من رائب

قال أبو الحارث حميد: ما رأيت شيئاً أشبه بالقمر ليلة البدر من قدر سقيت اللبن كثيرة السكر[١١٠].

■ الخمر

وقد شُرِبَتْ الخمر من قبل العرب الى أن حرمها الاسلام. وكانت الخمر تعد من التمر أو العسل أو القمح أو الشعير أو الزبيب. وأما خمر الأعناب فكان يجلب من المستوطنات الثابتة أو يشرب في

(١٠٧) المصدر نفسه، ص ٢٠٧.
(١٠٨) **القرآن الكريم**، سورة النحل، الآية ٦٦.
(١٠٩) صادق محمود الجميلي، «العلاجات الشعبية في كتاب السيوطي»، في مجلة **التراث الشعبي**، العدد ٢ (١٩٨٢)، ص ٥٤.
(١١٠) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٣٩.

حوانيت خاصة كحوانيت الخمر في الحيرة التي كان يديرها في العادة اليهود أو النصارى حيث توفرت فيها القيان (مفردها قينة وهي المغنية). وكان خمر الأعناب يعتبر من أجود الأنواع. ولم تكن العرب تحبذ الشرب على معدة فارغة. قال أعرابي:

إذا لم يكن قبل النبيذ ثريدة مبقلة صفراء شحم جميعها
فإن نبيذ الصرف إن كان وحده على غير شيء أوجع الكبد جوعها[111]

■ المحرمات Taboos

لم يعف أغلب سكان البادية مادة من الطعام لشُحّها لديهم ولكن على الرغم من ذلك هناك بعض الأطعمة التي أكلت من قبل بعض القبائل بينما نفرت منها قبائل أخرى.

ومن تلك المواد، المخ. فقد قيل لأعرابي: أتحسن أن تأكل الرأس؟ قال: نعم، أبخص عينيه، وأسحي خديه، وأفك لحييه، وأرمي بالدماغ الى من هو أحوج مني اليه. وكانوا يكرهون أكل الدماغ، ولذلك يقول قائلهم: أنا من قبيلة تبقي المخ في الجماجم[112].

وقد امتنعت بعض القبائل عن أكل الكمة أو تناول قلوب الحيوانات مثل قبيلة جعفي Djucfi. ولم يكن امتناع بعض القبائل في شمال غربي شبه الجزيرة عن أكل قلوب الطير تقززاً منها ولكن، لاعتقادهم انه قد يكسبهم الجبن فتضعف بأكله قواهم. ولاثبات إسلام اثنين من قبيلة الجعفي طلب منهم الرسول (ص) تناول قلب الحيوان الذي كان محرماً عندهم.

وقد امتنعت قبيلة بالي من خزاعة عن تناول آلية الخروف، ومن الطريف أن تلك القبيلة التي لم تندمج مع بقية السكان من المسلمين فظلت تمتنع عن أكل الإلية حتى بعد ذهابها الى الأندلس

(١١١) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٢٣.
(١١٢) المصدر نفسه.

في أوقات لاحقة[١١٣]. قال دعبل: يا بني لا تأكل آلية الشاة لأنها طبق الاست وقريب من الجواعر (الدبر).

ويقال أن الرسول (ص) أنكر على بعض القبائل أكلها الزواحف ولكنه لم يحرمها.

ومن المحرمات قبل الاسلام أن تمنع النساء من أكل لحوم الحيوانات الحديثة الولادة بينما تحلل على الذكور إلا إذا ولد الحيوان ميتاً. قال تعالى: ﴿وقالوا ما في بطون هذه الأنعام خالصة لذكورنا ومحرم على أزواجنا وإن يكن ميتة فهم فيه شركاء سيجزيهم وصفهم انه حكيم عليم﴾[١١٤]. وكان من المتبع بين القبائل أن تمتنع عن القتل والصيد خلال الأشهر الحرم فجاء الاسلام ليثبت ذلك. وكانت هناك بعض العوائل الشريفة التي تعتني بالأماكن المقدسة تمتنع عن تناول بعض الأطعمة في أوقات الاحرام مثل الامتناع عن تناول اللحوم والزبدة والأقط. وقد ذهبت، في بعض الأحيان، الى الامتناع عن جميع منتجات الألبان.

وكان هناك من يصوم كلياً أو يمتنع مؤقتاً، كنذر، عن تناول بعض الأطعمة كالخمر والسمن واللحم أو ينذر على نفسه السير على الأقدام أو البقاء صامتاً لغرض من الأغراض. قال المجنون[١١٥]:

عليّ لئن لاقيت ليلى بخلوة   زيارة بيت الله رجلان حافيا

وكانت بعض القبائل لا تأكل بيوض الحيوانات في الأعياد ومن المحتمل انها لم تأكلها على الاطلاق.

وقد عير شعراء قبيلة الهذالي Hudhali الشمالية قبيلة المرثد الجنوبية لأكلهم الجراد. وهذا التعيير لا يعني بأي حال من الأحوال أن الهذالي نفسها لم تأكل الجراد. وقد يكون التعيير تفاخراً كما

(١١٣) Rodinson, Encyclopedia of Islam II, p. 1059.

(١١٤) القرآن الكريم، سورة الانعام، الآية ١٤٠.

(١١٥) السامرائي، «من ذبائح ونذور الجاهلية»، في مجلة: التراث الشعبي، ص ٤٧.

في حالة تعيير قريش بأكلها السخينة وهي حساء يتخذ من الدقيق دون العصيدة في الثخن. وكان قوم معاوية يأكلونها عند غلاء السعر فأصبحت لقباً لهم يعيرون به[١١٦]. وفي المجال نفسه، كانت الأنصار وعبد القيس وعذرة تهجى بأكل التمر أو تهجى أسد بأكل الكلاب[١١٧].

قال الفرزدق:

إذا أسدي جاع يوماً ببلدة ... وكان سميناً كلبه فهو آكله[١١٨]

ومن تأثيرات الديانات القديمة كاليهودية والمسيحية على بعض القبائل امتناعها عن أكل لحوم الخنازير أو الدماء. ومثال على ذلك أن زيد بن عمر من قبيلة عدي وهي احدى فروع قريش كان يمتنع عن أكل لحوم الحيوانات التي لم تذبح حسب الشعائر، ويمتنع عن تناول الدماء أو اللحوم التي خصصت كنذور[١١٩].

وأما في أوقات القحط، فقد تركت المحرمات جانباً وأكل ما توفر من المواد حتى ولو كان، في بعض الأحيان، لحوم الانسان[١٢٠]. ونشك في حكاية أكل لحوم الانسان في أوقات القحط. ولكن، من المحتمل، انه حدث نادراً عن غيظ أو أخذ بالثأر. قال الشاعر:

إذا ما ضفت ليلاً فقعسيا ... فلا تأكل له أبداً طعاما

فإن اللحم إنسان فدعه ... وخير الزاد ما منع الحراما[١٢١]

وجاء الاسلام ليزيل الكثير من محرمات الجاهلية ويضع الدين الجديد على بنيان مستقل بعيد عن محرمات الديانات الأخرى كاليهودية. وقد أحل القرآن الكريم للمسلم التمتع بما رزقه الله من

(١١٦) الألوسي، **بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب**، ص ٤٢٤.
(١١٧) كرد علي، «مآكل العرب»، في: **المقتبس**، ص ٥٧٠.
(١١٨) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢١٣.
(١١٩) **Rodinson, Encyclopedia of Islam II, p. 1060.**
(١٢٠) المصدر نفسه، ص ١٠٥٩.
(١٢١) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢١٢.

الطيبات إذ ان الله أنزل المطر لأحياء الأرض وبث فيها الدواب كأرزاق للبشر. وهناك أقوال عديدة في ذلك الشأن منها قول الله تعالى: ﴿فلينظر الانسان الي طعامه أنا صببنا الماء صباً ثم شققنا الأرض شقاً فأنبتنا فيها حباً وعنباً وقضباً وزيتوناً ونخلاً وحدائق غلباً وفاكهة وأباً متاعاً لكم ولأنعامكم﴾[١٢٢]. وقال أيضاً: ﴿فكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً واشكروا نعمة الله إن كنتم إياه تعبدون﴾[١٢٣]. وحلل الاسلام أكل الذبيحة إذا أريق دمها وذكر اسم الله عليها فقال: ﴿فكلوا مما ذكر اسم الله عليه إن كنتم بآياته مؤمنين﴾[١٢٤].

وأما المحرمات في الاسلام فهي: الميتة والدم ولحم الخنزير. وتختلف مدارس الحديث أحياناً في ما تحلل أو تحرم. إذ تحلل المدرسة الشافعية أكل الثعالب والضبع ولحم الحصان في حين تحرمها المدرسة المالكية[١٢٥]. ولكننا نرى أن المسلم بصورة عامة يمتنع عن تناول لحم الحصان مثلاً على الرغم من عدم تحريمه عليه لايمانه أن الحصان حيوان كريم لا يجب أكله.

وقد حرم الاسلام صيد البر خلال الأشهر الحرم فأوحى الله الى رسوله أن: ﴿أحل لكم صيد البحر وطعامه متاعاً لكم وللسيارة وحرم عليكم صيد البر ما دمتم حرماً واتقوا الله الذي اليه تحشرون﴾[١٢٦]

كما حرّم الاسلام شرب الخمر فقال تعالى: ﴿إنما يريد الشيطان أن يوقع بينكم العداوة والبغضاء في الخمر والميسر ويصدكم عن ذكر الله وعن الصلاة فهل أنتم منتهون﴾[١٢٧]. وفي الحديث أن

(١٢٢) **القرآن الكريم**، سورة عبس، الآيات ٢٥ - ٣٣.
(١٢٣) المصدر نفسه، سورة النحل، الآية ١١٤.
(١٢٤) المصدر نفسه، سورة الأنعام، الآية ١١٨.
(١٢٥) لزيادة التفصيل انظر: **Shorter Encyclopedia of Islam Under Ta'am** (1961).
(١٢٦) **القرآن الكريم**، سورة المائدة، الآية ٩٦.
(١٢٧) المصدر نفسه، سورة المائدة، الآية ٩٢.

الرسول (ص) منع المسلمين من تناول البصل والثوم قبل الذهاب الى أماكن العبادة.

■ من آداب المأكل عند العرب

على الرغم من بساطة حياة العربي واقتصارها على الضروريات، فقد كانت له آداب متوارثة فيما يخص المأكل منها أنه كان يفضل التبكير في الغداء، حيث رأى في ذلك راحة للبدن وصحته. وسئل ابن هبيرة في ذلك فقال ان فيه ثلاث خصال: الأولى انه ينشف المرة. والثانية يطيب النكهة. والثالثة انه يعين على المروءة. قيل: وكيف يعين على المروءة؟ قال: إذا خرجت من بيتي وقد تغديت لم أتطلع إلى طعام أحد من الناس. وكانت العرب تحب الضيف وتبش لاستقباله، ولذلك كانت تؤخر طعام العشاء رغبة في ورود الأضياف وخاصة بعد زوال حرارة النهار ليكون الطعام أمرى وأشهى[١٢٨]. وكان الرجل العربي الكريم يبقى قلقاً في انتظار مجيء الضيف، فهو لا يرغب في أن يأكل طعامه وحده كما في البيتين التاليين المنسوبين الى حاتم الطائي مخاطباً زوجه:

إذا ما عملت الزاد فالتمسي له ... أكيلاً فإني لست آكله وحدي
بعيداً قصياً أو قريباً فإنني ... أخاف مذمات الأحاديث من بعدي[١٢٩]

ومن عادات العرب أن يتخذوا الكلاب ليهتدي بنباحها الضيف أو يوقد الرجل المضياف منهم ناراً على مرتفع ليهتدي الى منزله من لا يعرفه، وكلما كان موضع النار أعلى ارتفاعاً كان صاحبها أجود لكثرة من يراها عن بعد. وقد رثت الخنساء أخاها صخراً وهي تشبهه بالنار التي يهتدي بها الناس:

وان صخراً لتأتم الهداة به ... كأنه علم في رأسه نار[١٣٠]

---

(١٢٨) الألوسي، بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب، ص ٤١٢.
(١٢٩) طه هاشم، «الضيف، مراسيم الحب والاكرام العربية له»، في مجلة: التراث الشعبي، العددان ٦ و٧ (١٩٨١)، ص ٤٥.
(١٣٠) المصدر نفسه، ص ٤٧.

وكان للضيف مقام كبير، إذ تنحر له الابل، سواء في العسر أو اليسر، قال الأحوص:

عودت قومي إذا ما الضيف نبهني عقر العشار على عسري وإيساري

ومن آدابهم أن يوضع الطعام بين يدي الضيف ولا يوضع الطعام في ناحية ويؤمر الضيف بأن يقترب منه. وكان من عاداتهم أن صاحب المأدبة إذا جاء رسوله وانتقر (أي دعا بعضاً وترك بعضاً) وذلك يدل على البخل وهو مذموم عندهم. وإن قال الرسول أجيبوا الى طعام فلان دون أن يخص بعضاً دون بعض قيل انه جفلهم وهي الجفالة بمعنى الجماعة وتكون محمودة عندهم. قال طرفة بن العبد:

نحن في المشتاة ندعو الجفلى ولا ترى الأداب فينا ينتقر(١٣١)

ويصف الشاعر في ذلك البيت قومه بالكرم لأنهم أعدوا مأدبة في أيام الشتاء التي تتصف بقلة الشيء ودعوا اليها عموماً وليس خصوصاً.

ولما غزا بسطام بن قيس الشيباني مالك بن المنتفق الضبي، وأثبته عاصم بن خليفة الضبي، شد عليه فطعنه وهو يقول: «هذا وفي الجفلة لا يدعوني». ويروى: في الحفلة لا يدعوني. كأنه حقد عليه، حين كان يدعو أهل المجلس ويدعه(١٣٢).

ومن عوائدهم المحمودة أن يقل المرء من الأكل. ويقولون إن البطنة تذهب الفطنة. وكانوا يعيبون الرجل الأكول. قال الشنفرى:

إذا مدت الأيدي الى الزاد لم أكن بأعجلهم إذ أجشع القوم أعجل(١٣٣)

وقيل للحارث بن كلدة طبيب العرب في الجاهلية: ما أفضل الدواء؟ قال: الأزم بمعنى الزم أي أقلل من الأكل. وكانوا يرون أن

---

(١٣١) السامرائي، «من ذبائح ونذور الجاهلية»، في مجلة: **التراث الشعبي**، ص ٤٥.
(١٣٢) الجاحظ، **البخلاء**، ص ١٥٩.
(١٣٣) الألوسي، **بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب**، ص ٤١٩.

الشبع مذموم ومضاره كثيرة فإنه يقسي القلب بخلاف الجوع الذي يرققه ويصفيه، ولذلك قال بعضهم ان القلب إذا جاع أو عطش صفا ورق. وإذا شبع عمي. ومن مضار كثرة الأكل انه يفسد الذهن لأنه يكثر البخار فيورث البلادة. قال لقمان لابنه: يا بني إذا امتلأت المعدة نامت الفكرة وخرست الحكمة وقعدت الأعضاء عن العبادة.

وقال بعضهم: غلبت بطنتي فطنتي. وقال الأعشى: والبطنة يوماً تسفه الأحلاما.

وقال الحسن ناصحاً: يا ابن آدم كل في ثلث بطنك واشرب في ثلث بطنك ودع الثلث للتفكر والتنفس(١٣٤).

قال بعض الحكماء: مدار صلاح الأمور في أربع: الطعام لا يؤكل إلا على شهوة، والمرأة لا تنظر إلا الى زوجها، والملك لا يصلحه إلا الطاعة، والرعية لا يصلحها إلا العدل(١٣٥).

قال العتبي: قلت لرجل من أهل البادية: يا أخي، إني لأعجب من أن فقهاءكم أظرف من فقهائنا، وعوامكم أظرف من عوامنا، ومجانينكم أظرف من مجانيننا، قال: وما تدري لم ذلك؟ قلت: لا، قال: من الجوع، ألا ترى أن العود إنما صفا صوته لخلو جوفه(١٣٦). ولما كانت كثرة الأكل تعاب عند العرب كان للأكول أسماؤه. فهو نهم وشره إذا كان حريصاً على الأكل. وهو جشع إذا زاد على ذلك. وهو جعم إذا كان ميالاً الى اللحم. وإذا تتبع الأطعمة بحرص ونهم فهو لعوس ولحوس. وإذا كان رغيب البطن كثير الأكل فهو عيصوم وغيرها من الصفات كثيرة.

وأجلس معاوية إلى مائدته رجلاً يؤاكله، فأبصر في لقمته شعرة،

(١٣٤) الجاحظ، **البخلاء**، ص ٨٢.
(١٣٥) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٢٠.
(١٣٦) المصدر نفسه، ص ٢٢٢.

فقال: خذ الشعرة من لقمتك، فقال له الرجل: وإنك لتراعيني مراعاة من يبصر الشعرة في لقمتي! والله لا أكلت معك أبداً! ثم خرج الأعرابي وهو يقول:

وللموت خير من زيارة باخل ... يلاحظ أطراف الأكيل على عمد(١٣٧)

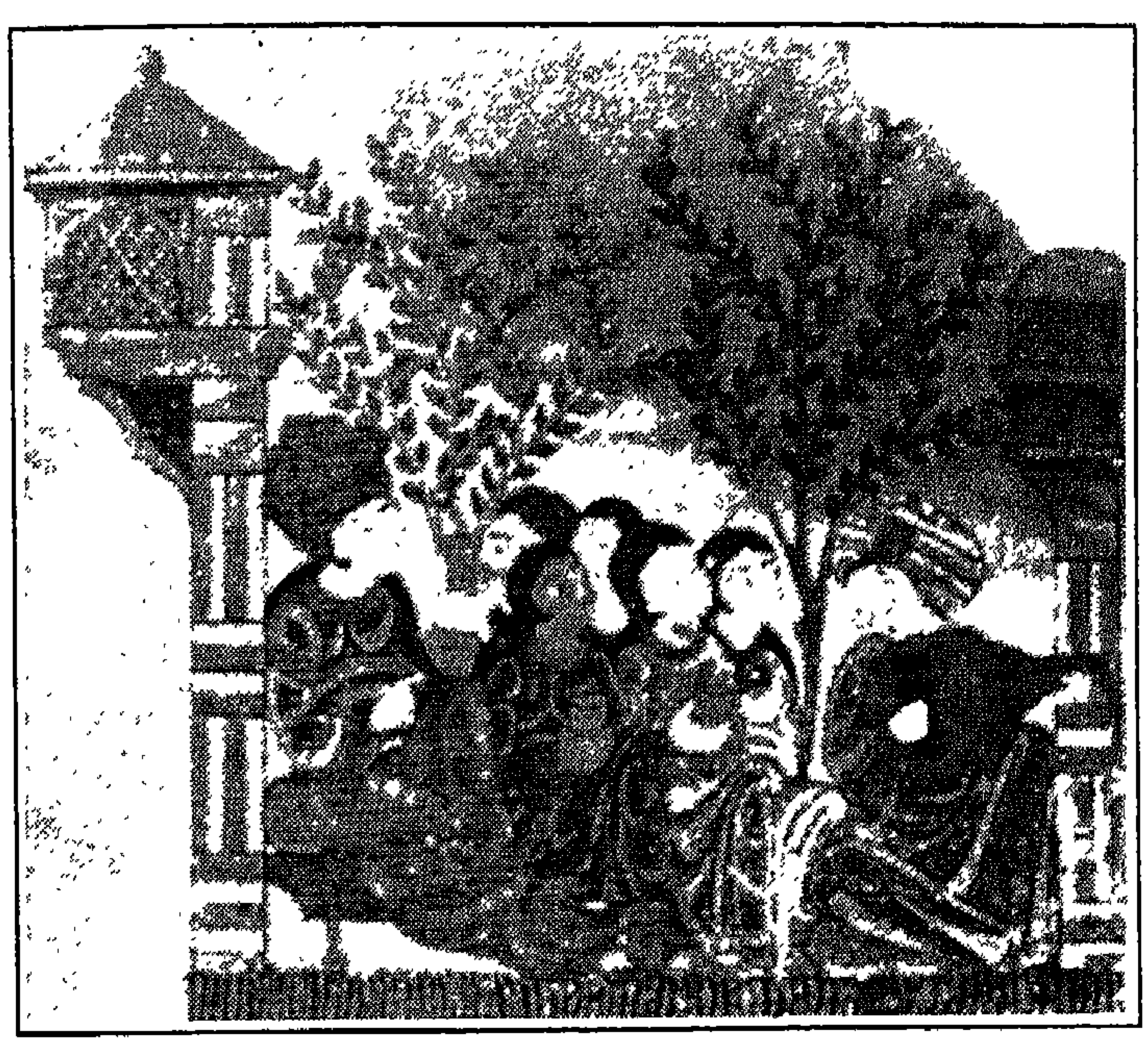
وكانوا يفضلون الأكل مع الجماعة على الأكل انفرادا. وقالوا ما أكل ابن عمر وحده قط. وقالوا: ما أكل الحسن وحده قط(١٣٨). قال جعفر: كنا نأتي فرقدا السبخي ونحن شببة فيعلمنا: إن من ورائكم زماناً شديداً، فشدوا الأزر على أنصاف البطون، وصغروا اللقم، وشددوا المضغ، ومصوا الماء مصاً. وإذا أكل أحدكم فلا يحلن إزاره فتتسع أمعاؤه. وإذا جلس أحدكم ليأكل فليقعد على أليتيه، وليلزق بطنه بفخذيه، وإذا فرغ فلا يقعد وليجيء وليذهب، واحتموا فإن من ورائكم زماناً شديدا(١٣٩).

وقرأت في الأيين (كلمة فارسية معربة بمعنى القانون والمادة): أن رجلاً من خدم دار المملكة أوصى ابنه فقال: إذا أكلت فضم شفتيك، ولا تتلفتن يميناً وشمالاً. ولا تتخذن خلالك قصبا. ولا تلقمن بسكين أبداً، وإذا كان في يدك سكين وأردت التقاماً فضعها على مائدتك ثم التقم. ولا تجلس فوق من هو أسن منك وأرفع منزلة. ولا تتخلل بعود آس. ولا تمسح بثياب بدنك. ولا ترق ماء وأنت قائم. ولا تحفر أرضاً بأظفارك. ولا تجلس على حائط أو باب أو تكتب عليها فتلعن، ولا تسترح على أسكفة فتجهل، ولا تستنج بمدر فيورثك البواسير. ولا تمتخط حيث يسمع امتخاطك، ولا تبصق في الأماكن المنظفة(١٤٠).

(١٣٧) المصدر نفسه.
(١٣٨) الجاحظ، **البخلاء**، ص ١٢٥.
(١٣٩) المصدر نفسه، ص ٢١٥.
(١٤٠) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٢١.

وروي أن المسيح عليه السلام كان إذا دعا أصحابه قام عليهم، ثم قال: هكذا فاصنعوا بالفقراء[١٤١].

وأما آداب الأكل في الاسلام فهي كثيرة منها ما جاء في الحديث مثل: «يا غلام سم الله وكل بيمينك وكل مما يليك». أو «كلوا جميعاً ولا تفرقوا فإن البركة مع الجماعة». أو «إذا وضعت المائدة فلا يقم رجل حتى ترفع المائدة ولا يرفع يده وإن شبع حتى يفرغ القوم وليعذر فإن ذلك يخجل جليسه فيقبض يده وعسى أن يكون له في الطعام حاجة». أو «من السنة أن يخرج الرجل مع ضيفه الى باب الدار»[١٤٢].



مجلس للسمر والطرب

عن: «حديث بياض ورياض»، المكتبة البابوية ـ الفاتيكان.

(١٤١) شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب النويري، **نهاية الإرب**، ج ٣ و٤، ص ٣٣٩.

(١٤٢) Ali, **A Manual of Hadith**, p. 352-358.

٢

أطعمة العرب بعد الاسلام

■ دين ونظام جديدان في شبه جزيرة العرب

نزل الوحي على الرسول محمد (ص) لأول مرة وهو في الأربعين من عمره، وكان ذلك عام ٦٠٩م. وبعد مشقات جمة تمكن محمد (ص) من نشر الدين الاسلامي الجديد في شبه جزيرة العرب. وفي أعقاب ذلك، حصلت تغييرات أساسية في نظام المنطقة بأجمعها.

جاء الدين الجديد بفكرة بسيطة تؤكد وجود اله واحد وتنهي الشرك وعبادة الأصنام. وأما النظام الجديد فيتلخص بانهاء الغزو بين القبائل المختلفة وتوحيدها تحت راية واحدة وهي راية الدين الجديد. وقد أدى ذلك الى ظهور الأمة الاسلامية التي يكون الولاء لها بدلاً من الولاء للقبيلة كما كان متبعاً سابقاً. وأما دستور الأمة الاسلامية فهو القرآن الكريم نفسه. ومن أهم نتائج توحيد القبائل، ظهور جيش اسلامي تحت قيادة واحدة، يقاتل في سبيل هدف واحد هو القتال في سبيل نشر كلمة الله.

وقد توحدت شبه جزيرة العرب خلال حياة الرسول (ص) باعتناقها الدين الجديد. وبعد وفاة الرسول الكريم (ص) في عام ٦٣٢م وحروب الردة، كانت حمية الدين الاسلامي وراء السرعة التي حقق فيها الجيش انتصارات هائلة تعدت أراضي الجزيرة لتضم العراق وفارس وسوريا وشمال أفريقيا. وفي العصر الأموي انضمت

الأندلس الى الدولة الاسلامية. وبذلك، أصبحت حدود الدولة تمتد غرباً لتصل شواطىء المحيط الأطلسي. ومن الجنوب الشرقي وصلت الفتوحات بلاد السند الى ملتان في جنوب البنجاب. والى الشمال الشرقي امتدت الفتوحات لتشمل بخارى وسمرقند وأصلة فرغانة على حدود الصين.

■ أثر الفتوحات الاسلامية على طعام العرب

ليس هناك شك في أن أنواعاً من الأطعمة كانت معروفة عند الفرس والبيزنطيين ولم تكن معروفة عند العرب.

وعندما فتح المسلمون فارس والشام في عهد الخليفة عمر بن الخطاب كان أبو عبيدة قد هزم الفرس في كسكر ورأى من الأطعمة شيئاً عظيماً، وبعد اقتسام الغنائم بعثوا بخمسها الى الخليفة وكتبوا اليه أن الله أطعمنا مطاعم كانت الأكاسرة يحمونها وأحببنا أن تروها ولتذكروا أنعم الله وأفضاله. قال زياد بن حنظلة في فتح عمر بن الخطاب لايلياء:

وألقت اليه الشام أفلاذ بطنها عيشاً خصيباً ما تعد مآكله[1] وأما عمرو بن العاص، فبعد فتحه مصر في عام ٦٤١م، أمر بإقامة الاحتفالات لثلاثة أيام. ففي اليوم الأول، نحر جملاً وأعده بالماء والملح (أي سلقاً) حيث تناول الحاضرون الطعام من القدر مباشرة (كثريد على الأغلب). وفي اليوم الثاني تمتع العرب بالطعام الذي أعده المصريون وراعوا آداب المائدة. وخصص اليوم الثالث لاستعراض الجيش الاسلامي. وبعد انتهاء العرض أخبر عمرو الحاضرين بما معناه أن المحارب العربي الذي رأوه في اليوم الثالث

(١) محمد كرد علي، «مآكل العرب»، في: المقتبس، مجلد ٣ (١٩٠٨)، ص ٥٧٨ ـ ٥٧٩.

ليس عنده الرغبة في التخلي عن مستوى حياة اليوم الثاني والعودة الى حياة اليوم الأول[٢].

ان انضمام أراض جديدة الى الأمة الاسلامية عن طريق الفتوحات ونزوح العديد من القبائل العربية للاستقرار في تلك المناطق مثل الشام والعراق وفارس أدى الى تعرف العرب على العديد من عادات تلك المناطق. وكان الكثير من المواد الغذائية ترسل من أطراف المملكة الى مركز الخلافة كجزء من خراجها. وما جلب من تلك الأطراف على سبيل المثال: من الشام جاء الخوخ والرمان، ومن أصفهان العسل والسفرجل والكمثري الصيني والتفاح والملح والزعفران والشراب من الفواكه. ومن الأهواز ونواحيها السكر والديباج، ومن الموصل السنور والمسوح والدراج والسماني، ومن حلوان الرمان والتين والكامخ[٣]. ومن الهند قدمت توابل كالقرنفل والسنبل وجوزة الطيب (جوز بوا) وأنواع جديدة من الخضراوات كالباذنجان والسبانخ، ومن دمشق وفلسطين الفواكه الطازجة والمجففة، ومن غوطة دمشق بالخصوص قدمت الفواكه المحفوظة بالسكر كالخوخ والاجاص والتفاح والكمثري.

ويعتبر العصر العباسي الأول ومنذ فترة الخليفة الرشيد (٧٨٦ - ٨٠٩م) بداية لظهور الطعام كفن مستقل بذاته يضاهي الفنون الأخرى في ذلك الوقت. وكانت بغداد، عاصمة الخلافة العباسية، قد أصبحت سوقاً عظيمة تجلب اليها السلع والعلوم والفنون

---

(٢) Ibn Sayyar al-Warraq, **Kitab al Tabikh,** prepared for printing by: K. Ohraberg & S. Mroueh, Studia Orientalia 60 (Helsinki, Finish Oriental Society, 1987).

نقلاً عن الطبري، ص ١١ - ١٢.

(٣) محمد عويس، **المجتمع العباسي من خلال كتابات الجاحظ** (القاهرة: دار الثقافة، ١٩٧٧)، ص ١٢٦ عن التبصر بالتجارة.

الكامخ: هو نوع من النكهات لتطييب الطعام.

بأنواعها من جميع أنحاء المعمورة. ولذلك السبب لقبت تلك الفترة بالعصر الذهبي لازدهار الآداب والعلوم وجميع نواحي الحياة فيها، حتى أصبح العراق حسب قول بعضهم «عين الدنيا» وقال الشاعر في وصف بغداد:

أبغداد يا دار الملوك ومجتنى ... صنوف المنى يا مستقر المنابر
ويا جنة الدنيا ويا مجتنى الغنى ... ومنبسط الآمال عند المتاجر

وتشير كتب الطعام العباسية الى معرفة واسعة بالمواد الغذائية وفنون اعدادها. ولا شك في أن تلك المعرفة تعتبر حصيلة للتمازج الثقافي وتبادل الخبرات حيث وجدت لها مكاناً تنصهر جميعها فيه ألا وهو بغداد. فنرى ظهور أطباق تشير الى أماكن نشأتها مثل: جورجانية وسغدية[٤] وكردية. وتنوعت الأطعمة تنوعاً عظيماً، وقسمت حسب أنواعها لتشمل على سبيل المثال أطباق البوارد وهي السلاطات أو المشهيات في وقتنا.

ثم كانت هناك الأطباق الرئيسية من حوامض حيث يدخل طعم من الحموضة في مرقتها واستعملت أنواع عديدة ومحببة للحصول على ذلك، منها استعمال عصير التفاح الحامض أو الاجاص أو المشمش أو السماق أو حصرم العنب أو ماء الزبيب الأسود أو الليمون أو السفرجل أو حامض الأترج أو الريباس أو ماء حب الرمان. وأما أطباق السواذج فلا تضاف اليها الحموضة. وقد استعمل مسحوق اللوز أحياناً في إعطاء المرق لوناً حليبياً غنياً. ومن أطباقهم الأخرى النرجسيات حيث يفقس البيض فوق الطعام ويترك ليجمد فتُشبه البيضة بزهرة النرجس بوسط أصفر محاط بالبياض. وظهر الاهتمام بتزويق الأطعمة ونذكر منها طبق من السبانخ المهروس والذي زين بلوز صبغ بعضه بالزعفران بينما ترك البعض الآخر أبيض ناصعاً. ويمكننا تخيل جمال اختلاف تلك

---

(٤) السغد: منطقة بين بخارى وسمرقند (معجم البلدان).

الألوان من أخضر وأصفر وأبيض. وأما الخضار الجديدة كالباذنجان فكان يقدم في أطباق البوارد مع اللبن الرائب أو مع الزيت ويقدم مخللاً ومقلياً ومحشياً باللحم ومضافاً الى المرق في طرق عديدة.

وتعدى فن اعداد الأطعمة الى اتباع آداب خاصة في تقديمها وتناولها. ومن آداب الطعام التي أكدها الاسلام غسل الأيدي قبل الطعام وبعد الانتهاء منه. وكان الخادم يجلب الماء والاشنان (الصابون) من جانب اليمين قبل الطعام ويبدأ الضيف الأكبر سناً بتناول الطعام أولاً ثم يتبعه الآخرون. وبعد الطعام تغسل الأيدي مرة أخرى من الجانب الأيسر.

وتنوعت الأعمال الخاصة بالطعام. فكان هناك مراقب خادم المائدة وهو مسؤول عن النظافة والاعتناء بالضيوف، وصاحب الطعام أو المائدة. بالاضافة الى صاحب الشراب ثم الشرابي[٥]. وكان هناك الطباخ والخباز والشواء والخباص (وهو صانع الخبيص أي الحلوى).

ولكن على الرغم من الثورة الحضارية التي مر بها المطبخ العربي على أثر الاتصال بالحضارات المجاورة، يخطىء بعض الكتاب[٦] بأخذ قول عمرو بن العاص حرفياً للوصول الى أن العرب تخلوا بعد الفتوحات عن أطعمتهم القديمة في سبيل الأطعمة الجديدة. وسنرى في هذا الباب أن أطعمة العرب القديمة من هريسة وعصيدة وثريد وصلائق وصناب (صباغ) استمرت جميعها ودونت طرق اعدادها بالتفصيل بجانب عشرات من الأطباق الأخرى.

---

(٥) M.M. Ahsan, **Social Life Under the Abbasids** (Longman Group, 1979), p. 152 - 155.

(٦) أخذ الكاتبان أوهرابيرغ ومروة قول عمر بن العاص حرفياً ناسيين أن اللغة العربية هي لغة بلاغة وتعبير، وذلك في مطبوعهم الجديد لمخطوط الوراق، ص ١١. للتفاصيل انظر ص ٦٣.

■ القصور العباسية وحياة الترف

بعد أن استتب الحكم لبني العباس، ازدادت ثروات البلاد عن طريق جباية الضرائب وازدهار التجارة. وقد أدى ذلك الى ظهور طبقة كثيرة الثراء تطلب اللهو ومتع الحياة من ملبس ومأكل ومشرب. وتنقسم هذه الطبقة الثرية الى قسمين:

١ ـ الطبقة العليا المتمثلة بالخلفاء والأمراء والولاة والقواد والوزراء.

٢ ـ الطبقة الوسطى وتتمثل بالتجار والشعراء والقضاة وكتاب الدواوين والمغنين(٧).

وقد لاحظ الجاحظ ظهورالطبقة الوسطى على أثر التطور الاقتصادي في المدن العباسية والانتقال من اقتصاد شبه زراعي وشبه بدوي الى اقتصاد تجاري ومهني.

وقد أثرت الطبقة الوسطى ثراء كبيراً لقيامها على خدمة متطلبات الترف عند الطبقة العليا. فكثرت قصور الأغنياء والبساتين في نواحي بغداد، يهفو ساكنوها الى حياة اللهو والرفاه. وكان من الطبيعي أن ينبثق من ذلك الرخاء مستوى جديد في الطعام واللباس والآداب.

ويضمن جرجي زيدان في كتابيه «العباسة أخت الرشيد» و«الأمين والمأمون» وصفاً مفصلاً لأبهة القصور العباسية وحدائقها وأناقة ترتيبها. وللزيادة، يرجى الرجوع الى كتابي د. شوقي ضيف «العصر العباسي الأول» و«العصر العباسي الثاني».

ويذكر د. ديفيد وينز(٨) أن رائد الحركة التي أدت الى ولادة فن الطعام هو الأخ الأصغر للخليفة هارون الرشيد لأبيه الخليفة المهدي وهو أبو اسحق ابراهيم المكنى بابن المهدي. ان تدوين ابن المهدي

---

(٧) عويس، **المجتمع العباسي من خلال كتابات الجاحظ**، ص ٨٧ ـ ١١٩.

(٨) ديفيد وينز، **في مطبخ الخليفة** (لندن: رياض الريّس للكتب والنشر، ١٩٨٩)، ص ١١.

لمآكل القصر في كتاب عن وصفات الطعام كان الخطوة التي أدت الى الانطلاقة الأولى في هذا الميدان. وعلى الرغم من أن «كتاب الطبيخ» لابراهيم بن المهدي يعتبر مفقوداً، فقد دوّن العديد من وصفاته في مخطوط الوراق من القرن العاشر. وتظهر جوانب من شخصية هذا الأمير العباسي الشاعر والمغني والموسيقي من خلال أشعاره كرجل كرس حياته للتمتع بمباهج الحياة من مأكل ومشرب وعيش رغيد.

ان اهتمام قصور الخلفاء بالطعام وطرق اعداده وتقديمه وقول الشعر في وصفه كان له أثر بالغ على الطبقة الوسطى الثرية التي أخذت بالتقليد حتى أصبح للطعام شعراؤه مثل خشاجم وغيره. وقد شجع بعض الخلفاء المباريات الشعرية في وصف الأطعمة مثل تلك التي عقدها الخليفة المستكفي بالله (٩٠٢ - ٩٠٨م) مع ندمائه حيث قيل الشعر في وصف أطعمة قدمت على مائدته[٩].

وأما البذخ على الأطعمة في القصور العباسية فيوصف أحياناً كالقصص الخيالية، ومنها ما ذكره الجاحظ على لسان أحمد بن عبد الرحمن الحرّاني لمأدبة أعدت لثلاثة أشخاص وهي تظهر مدى مبالغة طبقات المجتمع الثرية بنعم الحياة، قال: «كنت أحضر على مائدة إسحق بن إبراهيم... فكنت أعد على مائدته ثلاثين طائراً. فأما الحلو والحامض والحار والقار (البارد)، فأكثر من أن أحصيه. فلا نرزأ من ذلك كله إلا مقدار ما يأكل الطائر..»[١٠]. ودلالة الحكاية انه من الأدب أن يقلل المرء من الطعام في حضرة الأعيان والوجهاء.

وقد علق أحدهم أنه رأى يوماً من الأطباق في حضرة الخليفة

---

(٩) Arberry, «A Baghdad Cookery Book», In: **Islamic Culture**, No. 3 (1939).

(١٠) الجاحظ، **كتاب التاج في أخلاق الملوك**، تحقيق فوزي عطوي (بيروت: الشركة اللبنانية للكتاب، ١٩٧٠)، ص ٢١.

المأمون (٨١٣ ـ ٨٣٣م) ما يتعدى الثلاثمائة طبق. وقيل أن الخليفة المهتدي (٨٦٩ ـ ٨٧٠م) قام بتقليل النفقات في مطبخ القصر من عشرة آلاف دينار الى مائة دينار. وأما الخليفة القاهر (٩٣٢ ـ ٩٣٤م) فقلل عدد الأطباق الرئيسية الى اثني عشر مع تخصيص ثلاثين طبقاً للحلوى[(١١)].

وأما عن أدوات الطعام، فقد كانت لهم كؤوس من البلور الملون بعضها بنقوش كتابية وبعضها من خالص الذهب. وكانت لهم آنية من ذهب وفضة مكللة بالجوهر[(١٢)].

■ الشعر والأمثال في الطعام

ساعدت اللغة العربية ببلاغتها وقوتها في التعبير على ازدهار جانب جديد من الأدب إلا وهو وصف المآكل والتغني بها. فظهرت الأمثال والأشعار والتشابيه التي تعكس جانب الحياة الرغدة. ومن الأمثال الجديدة: «مائدة بلا بقل كالشيخ بلا عقل» ويعنى بالبقل هنا الأعشاب من نعناع وكراث وغيرهما. ثم، «البقول حلية الخوان». أو «الملح في الطعام كالنحو في الكلام». ومن التشابيه، أن شبه الملح بالفضة المسبوكة، وشبه ابن البيطار الملح الايراني بالبلور.

وقد ازدهر في تلك الفترة نوع من الشعر يصف ألوان الطعام المختلفة وأشكالها وألوانها وما دخل من مواد في إعدادها، حتى يمكن اعتبار بعض تلك الأشعار كوصفات طعام بحد ذاتها. ومن المحتمل أن الرائد في كتابة أشعار خاصة بالطعام هو الأمير العباسي ابراهيم ابن المهدي الذي كرس حياته لطلب متع الحياة. كما كتب بعض الشعراء مثل ابن الرومي وخشاجم وغيرهما العديد من الأشعار في الطعام.

(١١) Ahsan, **Social life under the Abbasids**, p. 154.

(١٢) جرجي زيدان، **العباسة أخت الرشيد** (بيروت: دار الكتب ١٩٨٣).

ومن الأشعار التي قيلت في وصف أطباق خاصة كما جاء في مخطوط «الوراق» نورد ما يلي:

شعر في وصف الهليون (Asparagus)، والباقلاء، والجزر، والباذنجان، والبوارد (المشهيات أو السلاطات). ولاسحق بن ابراهيم الموصلي ١٥ بيتاً في وصف السنبوسج (رقائق العجين المحشو باللحم)، ولابن الرومي شعر في وصف مطجنة (لحم مقطع بمرقة قليلة). ولابن المعتز شعر في وصف سلة سكارج وكوامخ[١٣]. وهناك شعر في وصف جنب مشوي (فخذ؟). وأشعار في وصف أطباق السمك، وفي وصف الهريسة، وللخليفة المعتمد (٨٧٠ - ٨٩٢م) شعر في الصباغ (الصلصة). ثم هناك أشعار في وصف الأرزيان (أطباق الرز)، والزلابية، والقطائف، والخشكنان (معجنات - مطبق)، والناطف (طلاء العسل للحلويات)، وشعر في وصف الجراد، وأشعار في وصف الأشنان (الصابون). وقد ذهب الأمير ابراهيم بن المهدي وغيره الى كتابة الشعر في وصف محاسن الخلال (عود الأسنان).

وفيما يلي مقتطفات من أبيات لمحمود بن الحسين في وصف طبق من جزر أعد بالخل كباردة (مشهيات) يشبه فيه الجزر المقطع بدنانير من عقيق:

هن مجموعة به يتلألأ كتلالي العقيق من فوق در
فتراهن في الاناء بارزات باقتران ما بين نظم ونثر
ولها من أفاوى العطر ريح كنسيم العبير ديف بخمر
صاغها طاهي ورقرق فيها فهي ترهى تطيب طعم ونشر
فهي رجراجة تميد بمُري[١٤] وبزيت ما بين مد وجزر[١٥]

أنشد أحد الشعراء في مدح مكارم فصل الصيف:

---

(١٣) **الكوامخ**: نكهات تضاف الى الطعام.

(١٤) **المري** (بالضم): من النكهات التي تميل الى الملوحة يطيب بها الطعام.

(١٥) المظفر ابن سيار الوراق، **كتاب الطبيخ**؛ مخطوطة القرن العاشر الميلادي، محفوظة في: (Oxford Bodlein Library)، ص ٦٧ - ٦٨.

حبذا الصيف حبذا في أوان … وزمان يفوق كل زمان
زمن الخمر والمساور والجشـ … ـن[16] وورد[17] الخلاف والريحان
زمن كانت المضائر فيه[18] … بلحوم الجداء والحملان
وصدور الدجاج بالخل … والمرى ونشر السذاب والأنجدان
وسمان من الفراريج تغلي … بعصير الأعناب والرمان
وشوا الوزة اللذيذة والقا … رص بين الحليب والألبان
ونقي السويق بالسكر المنـ … خول في الثلج في الزجاج اليماني
وقلال تحط من بكرات … مرويات غلائل العطشان[19]

وكان ذكر بعض النباتات يرتبط بعادات اجتماعية معينة كارتباط الكمون مثلاً بالنكث بالعهد والاخلاف بالوعد فقالوا: أخلف من شرب الكمون. وقد هجا بشار بن برد حماداً الشاعر لتخلفه عن انجاز حاجة فقال:

إذا جئته يوماً أحال على غد … كما وعد الكمون ما ليس يصدق

وذكر البيهقي قولاً لغيره:

لا تجعلنا ككمون بمزرعة … ان فاته الماء أروته المواعيد[20]

■ الطعام مقياس اجتماعي طبقي

كان للطبقتين العليا والوسطى أذواقهما الخاصة التي تتميز عن عادات وأذواق طبقة العامة. وكان من متطلبات الرجل المهذب (الظريف) من أبناء الأعيان أن يتحلى ببعض الصفات، منها أن يكون أميناً على السر وأن لا يرتدي الثياب المبقعة أو المرقعة، وأن يمتنع عن استعمال عود الأسنان في الأماكن العامة وأن لا يتناول

(١٦) الجشن: لفظ فارسي معناه مجتمعات الناس في الأعياد والولائم (عن الحاشية).
(١٧) وورد: في الأصل «وبرد» وهو تحريف (عن الحاشية).
(١٨) المضائر: أطباق اللحم تطبخ باللبن الحامض.
(١٩) أبو حيان التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة** (بيروت: دار مكتبة الحياة)، ج ٣، ص ٧٤.
(٢٠) عبد المجيد الشاري، «الشنان في كيد العدوان»، في مجلة: **التراث الشعبي**، العددان ٩ - ١٠ (١٩٨١)، ص ١٥١ - ١٥٨.

البصل والثوم قبل خروجه من الدار، وأن لا يكبر اللقمة عند الأكل، وأن لا يشرب بصوت مسموع[٢١]. وكان من الذوق أن تحتوي الموائد على بقلة النعناع لتطييب النفس.

وكان لأبناء الطبقة الراقية أنواع خاصة من النقل وهي المشهيات يتناولونها مثل البندق والفستق المقشر والملح المطيب، في حين تركوا مواد أخرى لعامة الناس مثل: اللوبيا والكستناء والسمسم المحمص والبلوط والرطب[٢٢]. ومن متطلبات الطبقتين العليا والوسطى أن يقدم الطعام «في طبق نظيف، مع خادم نظيف، عليه منديل نظيف»[٢٣]. وفي موضوع النظافة أيضاً يذكر الجاحظ في الخليفة الأمين: ولقد رأيته يوماً، وعلى رأسه أحد غلمانه، فنظر اليه، فقال: «ويلك! ثيابك هذه تحتاج الى أن تغسل. انطلق، فخذ ثلاثين بدرة[٢٤] فاغسل بها ثيابك»[٢٥].

وكان من الأدب أن يغسل الرجل يده قبل الطعام وأن لا يمس بعد ذلك شيئاً ويكتب الوراق في مخطوطه[٢٦]: «وقد بلغنا أن رجلاً غسل يده مع المأمون وأبطأ الغلام عليه فسبقته يده الى رأسه. فقال المأمون أعد غسل يدك فغسلها ثم لم يلبث أن سبقت يده الى لحيته فأمره أن يعيد الغسل أيضاً فقال له لا يلي غسل اليد إلا الخبز».

وفي المصدر نفسه أعلاه يذكر أن الخليفة الرشيد كان يضرب الطباخ إذا لم يعتن بنظافة يديه.

---

(٢١) P. Hitti, **History of The Arabs,** 10th edi (The Macmillan press), p. 335-337.

(٢٢) Ahsan, **Social life Under the Abbasids,** p. 112-113.

(٢٣) الجاحظ، **كتاب البخلاء** (دار الكتب الشعبية، ١٩٧٧)، ص ٧٠.

(٢٤) **البدرة:** كيس فيه ألف درهم أو عشرة آلاف درهم أو سبعة آلاف دينار (عن الحاشية في كتاب التاج، ص ٤٤ ـ تحقيق فوزي عطوي).

(٢٥) الجاحظ، **كتاب التاج في أخلاق الملوك**، ص ٥١.

(٢٦) المصدر نفسه، ص ١٦٣.

وكان من الأدب أن تغسل الأيدي بعد الطعام غسلاً جيداً حتى لا توسخ اليد المنديل. وكانت الطبقة العليا تجفف أياديها بمناديل من الحرير بينما استعملت عامة الناس المناشف. وقيل ان رجلاً قصر في غسل يده فوسخ منديل المضيف فقال المضيف لغلامه: «يا غلام احمل المنديل مع صاحبه إذا انصرف فانه قد وسخه علينا ولا تصلح لنا، فخجل الرجل وانصرف واتبعه الرجل بالمنديل فوجه اليه مكانه منديلاً جديداً»[٢٧].

وفي مجال النظافة أيضاً يذكر الوراق حكاية تتعلق باحد طباخي الخلفاء حيث كان له أصحاب يلعب معهم الشطرنج عندما لا تكون نوبة الطبخ عليه. فطلب منه أصحابه يوماً أن يعد لهم طعاماً كطعام الخليفة فوقع الاختيار على طبق سكباج[٢٨]. ويظهر من الحكاية أن الفرق الرئيسي بين طعام السلاطين وطعام بقية الطبقات هو العناية الفائقة بنظافة القدر قبل البدء بالطبخ لازالة أي زهومة منه. فكان ما أمر الطباخ به هو غسل القدر مراراً بالطين وشمها للتأكد من نظافتها، وبعد أن طلب غسلها بالكرفس شمها أيضاً ثم قال: «نعم هذه نظيفة». وبعد أن أعد السكباج «وجاءت المايدة وغرفت السكباج وإذا هي في غاية الحسن وطيبة الرائحة وإذا هي خلاف ما كانوا يعرفون». وأضاف الرجل الى أن ما يطبخ في مطبخ السلطان هو المواد المعروفة نفسها من خل وبقل ولحم وخضراوات «وإنما المعني فيها نظافتها ونظافة القدر»[٢٩].

وما يؤكد حكاية الطباخ خبر آخر في مخطوط الوراق ذكر على لسان يوسف بن ابراهيم وهو مولى ابراهيم بن المهدي وذلك أن الخليفة الأمين (٨٠٩ - ٨١٣م) تشهى يوماً طبقاً من سكباج أكله

---

(٢٧) المصدر نفسه، ص ١٦٤.
(٢٨) **السكباج**: لحم بالمرق يضاف له الخل أو الخل والدبس.
(٢٩) الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ٤. (هناك خطأ في تجليد المخطوط حيث تقع بداية الحكاية في ص ١١.

مرة مع والده الخليفة الرشيد كانت قد أعدته له جارية أهداها بعد ذلك الى أخيه ابراهيم. فسارع ابراهيم بن المهدي عم الخليفة الى جاريته بدعة يطلب منها اعداد ذلك الطبق. ومن خطوات بدعة الأولية، هي تبخير اللحوم والقدر وكل الحوائج بالعود الهندي وذلك بعد غسلها. ثم القيام بحبس اللحم بقفص أو مشجب مغطى ليأخذ رائحة تلك البخور كلياً. وبخرت الطيفورية (الصينية) قبل الغرف ومسحت بالمسك. فلما حطت على المائدة «سطعت روائحها وفاح عطرها وأبزارها ونظر الأمين الى حسن صنعتها وزينتها...». وكان من شدة إعجاب الخليفة بالطعام أن بعث بعقد الى الجارية قيمته عشرة آلاف درهم، وبعث الى عمه ابراهيم «ثلثة أسفاط من العطر الفاخر وثلثة مراكب من مراكب الرشيد وثلث بدر[٣٠] وكتب له شعراً بأحد عشر بيتاً يصف سكباج بدعة»[٣١].

وكان من حسن الذوق والترتيب أن يوضع الخبز على المائدة على المقدار وأن لا يزاد به لأنه إذا «كثر على الموائد، ورث ذلك النفس صدوداً»[٣٢]. ومع ذلك، كان هناك من الناس من يرى أن كمال المائدة بإكثار الخبز.

وقال وكيع بن الجراح: التمتين[٣٣] على المائدة خير من زيادة لونين، وكمال المائدة كثرة الخبز، والسميد الأبيض أحلى من الأصفر[٣٤]. وقال يزيد بن ربيع: الكباب طعام الصعاليك، والماء والملح طعام الأعراب، والهرائس والرؤوس طعام السلاطين، والشواء طعام الدعار، والخل والزيت طعام أمثالنا[٣٥].

---

(٣٠) المصدر نفسه، ص ٧٥ - ٧٨.
(٣١) المصدر نفسه، ص ٧٥ - ٧٨.
(٣٢) الجاحظ، **البخلاء**، ص ٧٠. قصة بن علي المؤمل.
(٣٣) **متّن الطعام**: قواه بالأفاويه.
(٣٤) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٥٥ - ٧٦.
(٣٥) المصدر نفسه، ج ٣، ص ٧٥.

وكان هناك من الناس من يحب تقليد الأغنياء بشراء ما ارتفع ثمنه.

قال أبو الحارث في ذلك: «والناس أشد شيىء تعظيماً للمأكول إذا كثر ثمنه وكان قليلاً في منبته وعنصره. هذا الجزر الصافي والباقلاء الأخضر أطيب من كمثري خراسان والموز البستاني، وهذا الباذنجان أطيب من الكمأة، ولكنهم لقصر هممهم وأذهانهم في التقليد والعادة لا يشتهون إلا على قدر الثمن»[٣٦].

ويشرح الجاحظ في كتابه «التاج في أخلاق الملوك» العديد من الآداب الضرورية في مؤاكلة الملوك ومنادمتهم. وأما في كتابه البخلاء فيذكر الجاحظ عن لسان الحارثي انه يفضل الأكل مع العامة الذين يراعون آداب الطعام على الأكل مع الخاصة الذين لا يراعونها فيقول:

«والله اني لأفضل الدهاقين حين عابوا الحسو، وتقززوا من التعرق وبهرجوا صاحب التمشيش، وحين أكلوا بالبارجين وقطعوا بالسكين ولزموا عن الطعام السكتة». ويضيف في الحكاية نفسها: «فإن لابد من المؤاكلة، ولابد من المشاركة، فمع من لا يستأثر علي بالمخ ولا ينتهز بيضة البقيلة ويلتهم كبد الدجاجة، ولا يبادر الى دماغ رأس السلافة، ولا يختطف كلية الجدي، ولا يزدرد قانصة الكركي، ولا يتناول إلا ما بين يديه، ولا يلاحظ ما بين يدي غيره»[٣٧].

وكان الطعام يوضع إما على سفرة على الأرض أو على مناضد قصيرة من خشب الأبنوس. وفي منازل الأعيان نقشت المناضد وطعمت بالأصداف[٣٨]. وفي قصور الخلفاء كانت بعض الموائد مصنوعة من الذهب والفضة الخالصين. وعلى الأغلب، كان الطعام

---

(٣٦) ابن قتيبة، **عيون الأخبار: كتاب الطعام**، ج ٣ - ٤، ص ٢٥٦.

(٣٧) الجاحظ، **البخلاء**، ص ٥٠ - ٥١.

(٣٨) Hitti, **History of the Arabs**, p. 335.

يوضع كله بأنواعه المختلفة على المنضدة ويأخذ كل شخص حاجته. وأما في بيوت الأعيان، فكانت قائمة بالطعام تقرأ أحياناً على الضيف ليختار منها ما يشتهيه(٣٩).

وبعد الطعام والغسيل تجفف الأيادي بالمناديل الحريرية من الدبقي. وكان عود الأسنان متوافراً. ومن الآداب أن يبخر المكان بالصندل والبخور. وكانت فترة الطعام تستغرق أحياناً أكثر من ساعتين.

وعلى الرغم من أن الطبقات الغنية تمتعت بما لذ وطاب من لحوم وطيور وفاكهة وحلوى، فقد كانت أطعمة الفقراء تتميز ببساطتها. ومن أطعمتهم: خبز الأرز والأسماك الصغيرة المجففة والمرق المعد من مواد رخيصة. ومن مآكلهم الأخرى: الدبس والمخلل والزيتون والخل(٤٠). وهنا يشكو الأديب العربي الكبير أبو حيان التوحيدي فقره وسوء طالعه في رسالة مؤثرة إلى الشيخ أبي الوفاء المهندس الذي ألف له كتاب الامتاع والمؤانسة فيقول:

«الى متى الكسيرة اليابسة، والبقيلة الذاوية، والقميص المرقع، وباقلي درب الحاجب، وسذاب درب الرواسين؟ الى متى التأدم بالخبز والزيتون؟ قد والله بح الحلق، وتغير الخلق، الله الله في أمري، أجبرني فإنني مكسور، اسقني فإنني صد، أغثني فإني ملهوف، شهرني فإنني غفل، حلني فإنني عاطل»(٤١).

وكان لبعض فئات المجتمع طعامها الخاص بها مثل طعام الشعوبية والأزادمرية، وكانوا قد أكلوا الطيب وعرفوه مثل الحواري والفالوذج. وأما أهل القرى فكان من طعامهم: الكراث والبصل حتى ان نواجذهم اخضر لونها(٤٢).

وكان هناك العديد من الصفات الخاصة بالشره والنهم والدناءة فيما

---

(٣٩) Ahsan, Social Life Under the Abbasids, p. 159.
عن البخلاء.

(٤٠) المصدر نفسه، ص ١٣٣ عن ابن الجوزي.

(٤١) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٢٢٧.

(٤٢) عويس، **المجتمع العباسي من خلال كتابات الجاحظ**، ص ٣٦٦. عن الجاحظ.

يخص الطعام. ومن البديهي أن العديد منها كان معروفاً في فترة ما قبل الاسلام.

ويذكر الجاحظ: وقيل لبعض هؤلاء اللعماظة والمستاكلين والسفافين والمقفعين ورئي سميناً: ما أسمنك؟ قال: أكلي الحار، وشربي القار، والاتكاء على شمالي، وأكلي من غير مالي[٤٣]. ومن أطعمة العامة المذمومة طعام: المجاوع، والحطمات[٤٤] والضرائك[٤٥]، والسباريت[٤٦]، واللئام، والجبناء، والفقراء، والضعفاء[٤٧].

■ كتب الطعام العباسية

ان الرائد في تدوين وصفات أطعمة القصر في مجموعة كاملة سميت «كتاب الطبيخ» هو أبو اسحق ابراهيم بن المهدي شقيق الخليفة الرشيد. وتعتبر تلك الخطوة بحد ذاتها بداية للاتجاه الجديد في كتابة كتب خاصة بالطعام في العصر العباسي.

ويذكر د. ديفيد وينز في كتابه «في مطبخ الخليفة»[٤٨] أن عدد المخطوطات الخاصة بالطعام في العصر العباسي وصلت إلى اثني عشر مخطوطاً. بينما، وصلت عند أوهرابيرغ ومروة[٤٩]. إلى ثمانية وعشرين مخطوطاً. ومن المحتمل أن الرقم الأخير هو نتيجة إضافة المحققين لكتب أو رسائل عباسية تتعلق بالطعام مثل رسالة الجاحظ في المرى ورسائل الرازي في الفواكه والقثاء المر وكتابه

(٤٣) الجاحظ، البخلاء، ص ١٣٤.

(٤٤) **الحطمة**: وهي السنة الشديدة الجدب.

(٤٥) **الضريك**: العقير الهالك. والأنفى ضريكة.

(٤٦) **السباريت ــ السبريت**: المحتاج المقل المفلس.

(٤٧) عويس، **المجتمع العباسي من خلال كتابات الجاحظ**، ص ٣٦٤. عن **البخلاء**، (ص ١٥٩).

(٤٨) وينز، **في مطبخ الخليفة**، ص ١١.

(٤٩) al Warraq, **Kitab at-tabikh,** Prepared by K. Ohraberg & Mroueh, p. 80.

«منافع الأغذية ودفع مضارها». ذلك، بالاضافة الى الكتب العامة عن الطعام ككتاب الطعام لابن قتيبة الدينوري وغيره.

وعلى الرغم من أن أغلب كتب الطعام العباسية فقدت مع الأسف، ولم يصلنا منها إلا النزر الضئيل، فإننا نذكر هنا كتابين عباسيين بشيء من التفصيل ساعدا على القاء الكثير من الضوء على أطعمة تلك الفترة الزاهرة.

■ ١ ـ كتاب الطبيخ

يتفق الباحثون أن مؤلف هذا الكتاب أبا محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق خط كتابه عن الطبخ خلال النصف الأول من القرن العاشر الميلادي. ويعتبر كتاب الوراق كموسوعة عن الطعام لما يحتويه من معلومات وارشادات ومقتطفات. بالاضافة الى انه كتاب مفصل يحتوي على وصفات طعام عصره وطرق إعدادها. وتحتفظ مكتبة بدليان Bodlein Library في جامعة أوكسفورد بنسخة من مخطوط الوراق. وهناك طبعة حديثة للمخطوط صدرت دون تنقيحات عام ١٩٨٧ في هلسنكي[٥٠].

وعلى الرغم من أنه ليس هناك أي معلومات عن حياة أو شخصية الكاتب، فمن الواضح أنه توافرت له كتب طعام عباسية من فترات سابقة تمكن من انتقاء العديد من وصفاتها وأشعارها وحكاياتها وأضافها الى مخطوطه.

وكانت أغلب كتب الطعام العباسية من القرن التاسع الميلادي ذات علاقة بقصور الخلفاء، إذ سمي العديد منها بأسمائهم، وعلى الأغلب انها كتبت خصيصاً لهم. ومن تلك الكتب، كما جاء في مخطوط الوراق: كتب المأمون والواثق والمعتصم ويحيى بن خالد

---

(٥٠) K. Ohraberg & S. Mroueh, Studia Orientalia 60, Finish Oriental Society, (Helsinki, 1987).

البرمكي وابن ماسويه وغيرهم مثل ابن سمين[٥١] الذي يعتقد انه كان طباخاً للخليفة الواثق.

وتأتي موسوعة الوراق في ١٦٩ صفحة مع فقدان صفحة أو اثنتين في النهاية، ويقسم الكتاب الى ثلاثة أجزاء أكبرها الجزء الأول ويحتوي على ١٠٤ أبواب، منها أبواب في: «ما يتخذه الطباخون من الأدوات للطبخ والحلوى والمخبوزات»، و«ما يطيب القدر من الأبزار والعطر» و«ما يوافق الشباب والشيوخ من ألوان الطبيخ» و«في طبائع الأسماك وصفة صيدها بالشباك». وبعد تلك المقدمة المستفيضة في أمور المواد الغذائية، يعالج الوراق بقية الأبواب بتقسيمها الى: اللحوم من الطيور، ولحوم حمراء وحبوب وبقول وألبان وكوامخ ومشهيات وعجج ومضائر وثرائد وهرائس ومرق ونواشف وقليات وحلويات ومعجنات وتزايين للحلوى.

وأما الجزء الثاني من الكتاب فيحتوي على ٥٤ باباً تخص طعام العليل، يبدأ الجزء بباب بعنوان «ما يتغدا به العليل من مزورات البقول». والعديد من تلك الوصفات مأخوذ من كتاب الطبيب ابن ماسويه الذي احتوى على أطعمة تعد للمريض كل حسب نوع مرضه ومنها مرقات تعد من الخضار أو من ماء اللحم كالدجاج وغيرها.

ويأتي الجزء الأخير تحت عنوان «ذكر المشروب» ويحتوي على ثلاثة وعشرين باباً منها: «خاصية الماء المبرد في الهواء» و«ذكر الانتفاع بشرب الفقاع (الجعة)»، و«في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الاضطراب» و«عمل الأشربة من الفواكه الرطبة (الطازجة)»،

---

(٥١) يوجد في بغداد طباخ بغدادي مشهور اسمه أحمد سمينه مكنى بابن سمينه، ولابن سمينه مطعم شعبي في سوق الروافين قريباً من قهوة الشط. ولا نعرف إذا كان الاسم ذلك مفارقة طريفة أم أن عائلة ابن سمينه ما زالت تحترف مهنة الطباخة منذ عصر الخليفة الواثق في القرن التاسع الميلادي وإلى يومنا هذا!

و«طبع الخلال وعمله من الصفصاف وعيدان الخلاف (عود الأسنان)»، و«الأدب في أكل الصعلوك مع الرؤساء والملوك» وغيره.

■ ٢ ـ كتاب الطبيخ

كتب محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي كتابه عن الطبيخ في عام ١٢٢٦م أي قبل غزو المغول لبغداد بـ٣٣ سنة. وقد عثر على هذه النسخة الدكتور داود الجلبي في خزانة كتب جامع آية صوفيا في استنبول حيث قام بتحقيقها وطباعتها في مطبعة أم الربيعين في الموصل عام ١٩٣٤.

تأتي طبعة أم الربيعين في ٨٢ صفحة إضافة الى ٦ صفحات للفهرست. ويذكر الكاتب في مقدمته انه ألف الكتاب لنفسه ولمن أحب استعماله في صنعة الطبيخ. ويضيف ان الله سبحانه تعالى حلل التمتع بالطيبات حين قال: ﴿كلوا مما رزقناكم حلالاً طيباً﴾. وتذكر المقدمة أيضاً أن بعض الحكماء قال: أربعة تجمع الحسنى، وتكمل النعمى: دين قوي، وسعي زكي، وطعام مري، وشراب هني. ويضيف: ان الناس مختلفون في تفضيل الملاذ، فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كالملبوس أو المشروب أو النكاح أو السماع، وقد فضل كاتب الكتاب لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ. وأضاف الى أنه اختصر كتابه وقصد به الايجاز والاختصار دون الاطالة والاكثار.

رتب محمد البغدادي كتابه في عشرة أبواب هي: في الحوامض، والسواذج (أطباق المرق دون حموضة)، والقلايا والنواشف، والهرائس والتنوريات، وفي المطجنات (أطباق بمرقة منشفة ضئيلة) والبوارد والسنبوسج، وفي السموك، وفي المخللات والمطيبات وفي الجواذيب والأخبصة (حلويات)، وفي الحلاوات، وفي القطائف والخشكنانج (المعجنات).

وقبل أن يبدأ البغدادي بطرق الطعام، قدم العديد من المعلومات

الخاصة بفن اعداد الطعام تحت «مقدمة يحتاج الى معرفتها» حيث يؤكد على النظافة في معالجة الطعام ومنها قص الأظافر واختيار أدوات المطبخ الجيدة. وينصح بالعناية التامة في تنقية الأبازير قبل دقها وتجنب العتيق منها. وينصح بترك الطبيخ يتهدأ على النار الهادئة ساعة جيدة قبل غرفه.

■ أهم الأطعمة في العصر العباسي

من الصعب تحديد أهم أنواع الأطعمة في العصر العباسي وذلك لكثرتها وتنوعها. ولكنه، يمكن ملاحظة بعض الأطباق التي كانت أكثر شيوعاً بين الأغنياء والفقراء على حد سواء.

قال حمدان: قلت لجارية أردت شراءها ـ وكانت ناعمة البدن رطبة شطبة غضة بضة: ما كان غذاؤك عند مولاك؟ قالت: المبطن. قلت: وما المبطن؟ قالت: الأرز الريان من اللبن، والفالوذج الريان من العسل، والخبيصة الريانة من الدهن والسكر والزعفران. قلت: حق لك[٥٢].

وفي حكاية أخرى يغري الرجل أصحابه بأطعمة خاصة فيقبلون الدعوة على الرغم من عادة الرجل الاجتماعية السيئة. قال جحظة[٥٣]: «اجلسا عندي حتى أقعدكما على لبود وأطعمكما طباهجة[٥٤] بكبود، وأسقيكما من معتقة اليهود. وأبخركما بعنبر وعود، أطيب من الندود[٥٥] وأغنيكما...».

ومن أكثر الأطباق شيوعاً:

(٥٢) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٧٧.

(٥٣) تتمة الحكاية في: **الهفوات النادرة**، محمد بن هلال الصابيء (دمشق، ١٩٦٧)، ص ١٥٧.

(٥٤) **طباهجة**: على شاكلة القليات، يشرح لحمها.

(٥٥) **الندود**: جمع ند وهو العود أي البخور.

الباقلاء: يذكر اسحق بن إبراهيم المصعبي، وكان صاحب الشرطة في عهود المأمون والمعتصم والواثق والمتوكل، في أحد تقاريره أن قيمة ما يباع من الباقلاء يومياً في ناحية من بغداد تصل إلى ستة عشر ألف دينار(٥٦). وكانت الباقلاء تؤكل كما في يومنا هذا، مسلوقة مع الليمون (ماء الباقلاء) أو تعد في ثريد مع اللحم. ذلك بالاضافة الى إعدادها في أطباق أخرى كأطباق البوارد.

الهريسة: هناك العديد من الاشارات إلى أن الهريسة كانت تعتبر طبقاً محبباً عند الجميع. وفي تلك الفترة، كانت مطاعم الهريسة مزدحمة بالناس عند الفجر(٥٧). وهناك أمثال عن الهريسة مثل: إن خير البقاع ثلاث: دكان الرواس(٥٨) والشواء والهراس. وكان من شدة حبهم للهريسة انهم نسبوا حديثاً للرسول (ص) عنها. وقد لقب العباسيون الهريسة بأسماء مثل: شهيدة وهادية(٥٩) وأما الطفيليون فقد كنوها أم خير(٦٠). وكانت الهريسة تقدم في الأعراس كطبق رئيسي.

البصلية: إن أطباق البصليات هي أطباق المرق مع الخضار. ويعتبر البصل أحد خضارها الرئيسية ربما لتوافره على مدار السنة. ويذكر مخطوط الوراق بصليات عديدة سمي بعضها باسم الخلفاء مثل: بصلية للمعتمد وبصلية للواثق وأخرى للمأمون. ثم هناك جزورية لعباس بن الرشيد وهي لحم الجمل بالبصل والكراث.

وكان يضاف الى هذه الأطباق علاوة على البصل، خضار أخرى

---

(٥٦) Ahsan, Social life Under the Abbasids. p. 93.

(٥٧) المصدر نفسه، ص ١٣١.

(٥٨) **الرواس:** بائع الروس.

(٥٩) Ahsan, Ibid., p. 32.

(٦٠) جليل العطية، «ألقاب الأطعمة على مذهب «الطفولية»»، في مجلة: **التراث الشعبي**، العددان ٥ و٦ (١٩٨٢)، ص ٦٨.

مثل: الشلغم (اللفت) أو الباذنجان أو أقماع الخس أو القرع. وهناك طبق لابراهيم بن المهدي سمي شلغمية وما هو إلا إضافة الشلغم والبصل الى المرق وسحق الخضار عند نضوجها.

الأرزيات: أما أطباق الأرز فهي عديدة جداً. ومنها ما أعد كهرائس مع اللحم (العرسية) ومنها ما أعد كحلواء بإضافة اللبن الحليب والسكر أو العسل. ويعطي الوراق وصفات عديدة للأرزيات تحمل بعضها أسماء الخلفاء مثل أرزية للواثق وللمتوكل ولابراهيم بن المهدي. وأما كتاب الطبيخ للبغدادي فإن المهلبية التي يقدم طريقتها[٦١] تحتوي على الرز واللحم وتحلي بالسكر. ويضيف البغدادي أن الطبق معروف أيضاً بالبهطة[٦٢] وقد أنشد الأمير ابراهيم بن المهدي في صف أرزة عملها بشرائح من لحم مدخن:

أرزة بـالـلـبن الحلـيـب	بـقـيـة الـلـون مـن المغـيـب
سـاذجـة الجسـم مـن الحبـوب	عـريـقـة بـدهـنـهـا المصـبـوب
ولحمـهـا وشـحـمـهـا العـجـيـب	فيهـا مـن اللحـم علـى التقـريـب
شـرائـح كـالـرطـب الـرطـيـب	يا حسنـهـا فـي جامهـا الرحيـب
كـأنـهـا خـد مـن الـكـعـوب	قـبـلـة فـم مـن الحبـيـب
يـخـالـهـا الـنـاظـر مـن قـريـب	كـأنـهـا بـدر بـلا عـيـوب[٦٣]

ومن أطباق الأرز الأخرى هريسة كانت تصنع للواثق من قبل ابن سمين وهي صدور الدجاج بالحليب والرز[٦٤]. وأما البغدادي[٦٥] فيسمي الطبق «فستقية» ويعده دون الأرز. ومن المعروف أن تركيا تشتهر اليوم بطبق حلوى مشابه يسمى طاووق كوكسي. ومن

---

(٦١) محمد بن الحسن بن الكاتب البغدادي، **كتاب الطبيخ** (الموصل: مطبعة أم الربيعين، ١٩٣٤)، ص ٣١.

(٦٢) انظر بهطة أو **بهضة قبل الاسلام**، ص ٣٢.

(٦٣) الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ٨٢.

(٦٤) المصدر نفسه، ص ٧٩.

(٦٥) البغدادي، **كتاب الطبيخ**، ص ٤٩.

الأطباق الأخرى: الرز المفلفل (شبيه الرز المطبق)، والمجدرة (الأرز بالعدس) وأطرية (الرز باللحم مع الحمص والشعرية أو شبيهتها). وذلك بالاضافة الى أطباق أخرى يطبخ الرز فيه مع الحبوب.

ومن الأطباق المهمة الأخرى الصلاقات مثل الرؤوس والأكارع (الباجة)، والعصائد والسكباج والشواء والخبائص (الحلاوات) وغيرها. ومن الحلويات التي اشتهرت في الفترة العباسية اللوزينج. وقال في وصفها بديع الزمان الهمداني[٦٦] «زن لأبي زيد من اللوزينج رطلين فهو أجرى في الحلوق. وأمضى في العروق. وليكن ليلي العمر[٦٧]. يومي النشر. رقيق القشر. كثيف الحشو. لؤلؤي الدهن. كوكبي اللون. يذوب كالصمغ قبل المضغ. ليأكله أبو زيد هنياً».

ومن وصف الهمداني للوزينج نلاحظ أن الوصف ينطبق على ما نسميه اليوم باللقم المحشي باللوز. ويشير ذلك الى أن الفالوذج القديم تغير اسمه أحياناً في هذه الفترة الى اللوزينج. وتشابه بعض وصفات الفالوذج التي يقدمها الوراق في القرن العاشر طرق اللقم. وأما وصفة الفالوذج التي يقدمها البغدادي في القرن الثالث عشر فهي تنطبق على ما يسمى اليوم في العراق باللوزينة وتعرف هذه الحلوى في الغرب باسم Marzipan وهي حلوى تعمل من معاجين اللوز.

والجدير بالذكر أن حلوى الفالوذج لا تزال مخلدة. إذ تعد «الفالودة» في البحرين اليوم ولكنها لا تحضر من «لباب البر يلبك مع العسل» ولكن من مادة مستوردة هي مادة الآكار المستخلصة من بعض أنواع الطحالب حيث تتحول الى مادة جيلاتينية حال

---

(٦٦) بديع الزمان الهمذاني، **مقامات**، شرح الشيخ محمد عبده (بيروت: المطبعة الكاثوليكية، ١٨٨٩)، ص ٥٨.

(٦٧) **ليلي العمر**: أي صنع خلال الليل ونشر في النهار ليجف ويرق قشره.

نقعها بسائل حار. ويستعمل في اعدادها إما الحليب أو الماء مع إضافة السكر.

■ الأشربة

تعددت الأشربة في العصر العباسي وكثرت أنواعها. وكان لكل طبقة من المجتمع شرابها المفضل. وقد فضل أبناء الطبقة الراقية شرب مشروبات صافية اللون أعدت من مواد كالمشمش أو الزبيب أو العسل. وفيما يلي نماذج لهذه الأشربة كما وردت في الكتب والمخطوطات.

النبيذ: سميت أنواعه نسبة الى المادة التي دخلت في اعداده، فكان هناك النبيذ العنابي والزبيبي والتمري والعسلي والدوشابي. وكانت العادة المتبعة أن لا يقدم النبيذ مع الطعام على المائدة بل يقدم الماء بعد الانتهاء من الأكل. وعلى الأغلب ان النبيذ كان يصاحب العزف والطرب بعد العشاء. قال الشاعر:

شرب النبيذ على الطعام قليله ... فيه الشفاء وصحة الأبدان

وإذا شربت كثيره فكثيره ... مزج عليك ركائب الشيطان

فتكون بين الضاحكين كبومة ... عمياء بين جماعة الغربان

فاحذر بجهدك أن ترى كجنيبة ... بعد العشاء تقاد بالأرسان[68].

الفقاع: وهو الجعة، وكان يعد من حبوب الشعير بعد أن تترك لتنبت ثم تجفف وتطحن. وكان يضاف الى ذلك الدقيق أحياناً نكهات مختلفة مثل: الخبز الحواري، أو البقول من كرفس ونعناع وطرخون، أو يضاف الرز أو اللوز أو الابزار كالقرنفل والفلفل وغيرها. ويبدو أن الوراق اعتمد في كتابة باب الفقاع على كتاب توفر في خزانة الخليفة المعتضد (٨٩٢ - ٩٠٢م) كتبه عبد الله الشراي.

(٦٨) التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣. ص ٨٢ - ٨٣.

ويذكر ابن قتيبة في كتاب الطعام[٦٩]: أن الفقاع «يشرب قبل الطعام ولا يشرب بعده». ولكن وقت شربه يبقى غير واضح تماماً نسبة الى أبيات من الشعر قالها أبو الحسن الكاتب لعبد الله بن المعتز:

واخلاطه مسك وسنبل وعنبر مدوفة فيه بماء قرنفل
به يغتدي المحرور قبل غدائه ويقمع للصفرا قمع الطرنفل
ويصلح للمخمور بالثلج بكرة على الريق أو بعد الطعام المعجل
تخال إذا ما صب في الكأس كوزه كماء سماء في الزجاج منزل
عليه شباك اللؤلؤ الرطب نسجت فجاءت كنظم الدر لم تنفصل[٧٠].

السويق: أعد السويق بالدرجة الأولى من حبوب القمح. ويظهر ان استعماله في الفترة العباسية كان يقتصر على إعداده كشراب فقط بحيث يضاف إليه الماء ثم يحلى بالسكر، بالضبط كما في عمل شراب الروينة في ليبيا اليوم. وكان السويق يعتبر من الضروريات للمسافر الى الحج. ويعطي الوراق عدة طرق لإعداده تبدأ بقلي الحبوب أولاً ثم طحنها وإضافة المطيبات إليها. ومن المواد التي أضيفت الى دقيق السويق: اللوز المسحوق، والزعفران، والسكر الطبرزد، والمسك، والكافور، وحبوب الرمان المسحوقة.

ولبعض الشعراء في السويق الأبيات التالية:

ليس في الحج من أخ أو صديق غير قعب مملوءة[٧١] من سويق
نعم أخو الفتى إذ أخذ الحر بأنفاسه ونعم الرفيق
طحنوه من الشعير فأضحى بعدما قد قلوه مثل الدقيق
فيه من سكر الطبرزد مثله دق فيه غير سحيق
فإذا خاضه المسافر في القعب بماء الشرب غير مريق
سد جوعاً وبرد القلب منه بعد وقد من حره وحريق[٧٢].

---

(٦٩) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٩٨.
(٧٠) الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ١٥١.
(٧١) في الأصل مملوه.
(٧٢) الوراق، المصدر نفسه، ص ٢٧ - ٢٨.

عصير الفواكه: توافرت في أسواق بغداد منذ عهد الرشيد وإلى بداية القرن العاشر الميلادي مرطبات أعدت من عصير الفواكه. وكانت تباع في قناني تحتوي على معلومات عن مصدر الفاكهة ونوعها. وكان عصير الفواكه يأتي بصورة خاصة من أصفهان(٧٣).

■ الطعام والصحة

ان ازدهار العلوم بأنواعها في الفترة العباسية أدى الى ازدهار الطب ازدهاراً كبيراً وظهور العديد من الأطباء الذين كانت لهم شهرة كبيرة. وقد قام العديد من هؤلاء بكتابة رسائل عديدة وكتب خاصة بالصحة. ومن أشهر أطباء العصر العباسي الطبيب جبرائيل ابن يختيشوع والطبيب أبو زكريا يحيى بن ماسويه (المتوفى عام ٨٥٧م)، وكان الاثنان من أطباء الرشيد. ولابن ماسويه في ميدان الطب كتاب في الاسهال وآخر في الصداع ورسالة بعنوان «لماذا امتنع الأطباء عن معالجة المرأة الحامل أثناء بعض أشهر الحمل». ذلك بالاضافة الى كتاب يحتوي وصفات طعام خاصة بالمرضى.

وأما أبو بكر محمد بن زكريا الرازي (٨٦٠ - ٩٢٢م) فيعتبر من أعظم أطباء عصره. وقد أخذ الرازي عن الأطباء الذين سبقوه أمثال ابن ماسويه وغالين ولكنه فاقهم علماً وشمولاً. ومن كتابات الرازي، كتاب مفقود عن الطعام المعد للمرضى. وأما كتابه «منافع الأغذية ودفع مضارها» فيعتبر مصدراً مهماً للمعلومات عن الطب والغذاء في ذلك العصر(٧٤).

وأما طبيب الواثق فكان حنين بن اسحق الذي قام بكتابة كتاب عن الصحة والطعام استجابة لطلب خاص من الخليفة نفسه. وكان للخليفة المعتضد نديم باسم أحمد بن طيب السراقسي الذي كتب

---

(٧٣) Ahsan, **Social life Under the Abbasids**, p. 112.

(٧٤) ديفيد وينز «أبو بكر الرازي»، في: **الغذاء العربي**، عدد ١٠، سنة أولى، ص ٢٤، ٥٠ - ٥١.

أيضاً كتاباً في الطعام خاصاً بالخليفة رتبه حسب الأيام والأشهر[(٧٥)].

ويذكر الوراق خبراً في مخطوطه[(٧٦)] انه وُجد في خزائن كسرى خوان مرصع بالجوهر مكتوب عليه بماء الذهب «ليكن طعامك من أجود الغذاء تحكم به أساس جسدك واعلم انك تأكل ما تشتهي، وما لا تشتهي فهو يأكلك، فلا تقارب الشبع ولا الجوع».

وكانت الأطعمة توصف حسب خواصها من حارة أو باردة. وكانت المواد ذات الخاصية الحارة توصف للأشخاص المبرودين. وأما المواد ذات الخاصية الباردة فتوصف للمحرورين. ويضمن الوراق مخطوطه العديد من المعلومات عن خواص الأطعمة، ولا شك في أنه نقلها عن كتب الأطباء مثل الرازي وغيره، ومما يذكره في حقل صفات اللحوم:

«وأما لحم الحمل فانه أغلظ من لحوم الجداء وأقوى وأسخن وأكثر فضولاً وهو يلي[(٧٧)] لحم الجداء في الجودة. وأما لحم الماعز فانه أبرد من لحم الضأن وأقل فضولاً وهو أقل قوة وغذاء[(٧٨)] ولا يصلح لأصحاب الأمزجة الباردة والذين تعتريهم العلل الباردة لأن لحوم الضأن أوفق لهم كما أن لحوم الماعز أوفق لأصحاب الأمزجة الحارة.. ولحم البقر غليظ كثير الغذاء[(٧٩)] يتولد عنه دم متين غليظ ولا يصلح إلا لمن كثر كده».

وكان للمرضى أطعمة خاصة من الشوربات تسمى المزورات. وعلى الأغلب، انه كان للمريض غذاء خفيف خاص به منذ

(٧٥) Ahsan, **Social life Under the Abbasids**, p. 118.
عن **الفهرست**، ص ٣٦٧.

(٧٦) الوراق، المصدر نفسه، ص ١٦ - ١٧.

(٧٧) في الأصل «تالي».

(٧٨) في الأصل «واغذاه».

(٧٩) في الأصل «الأغداء».

العصور السابقة. وعن ابراهيم بن عبد الرحمن بن عوف عن أبيه عن جده[80] قال: قال رسول الله (ص): «لا تكرهوا مرضاكم على الطعام والشراب فإن الله يطعمهم ويسقيهم»[81].

قال الحجاج لتياذوق طبيبه: صف لي صفة آخذ بها ولا أعدوها، قال تياذوق: لا تتزوج من النساء إلا شابة، ولا تأكل من اللحم إلا فتياً، ولا تأكله حتى ينعم طبخه، ولا تشربن دواء إلا من علة، ولا تأكل من الفاكهة إلا نضيجها، ولا تأكل إلا أجدت مضغه، وكل ما أحببت من الطعام واشرب عليه، وإذا شربت فلا تأكل عليه شيئاً، ولا تحبس الغائط والبول، وإذا أكلت بالنهار فنم، وإذا أكلت بالليل فتمشى ولو مائة خطوة[82].

ويذكر ابن قتيبة وغيره من مثقفي عصره وصفاً للعديد من الأطعمة وفوائدها ومضارها. وكانوا على سبيل المثال يعجبون بفوائد الحمص الصحية للمرأة والرجل معاً ومن جملة ما قالوه في الحمص انه محسن للون، زائد في لبن المرضع، يدر دم الحيض، وإن خلط بالباقلاء أسمن[83].

ولذلك السبب، ومنذ القدم، والحمص يغني فقراءهم وأغنياءهم صحة وعافية. وعلى الرغم من أن الكثير من المعلومات عن الصحة يمكن وصفها بأنها متوارثة وتعتمد على التجربة، نرى أن هناك بعض المعلومات التي لا يمكن أخذها على محمل الجد مثل: وقال يحيى بن خالد: شيئان يورثان القمل: التين اليابس إذا أكل، وبخار اللبان إذا تبخر به[84]. أو مثل: يقول ابراهيم النظام: ثلاثة أشياء

(٨٠) «عن جده» قد تكون زيادة من الناسخ لأن جد القائل توفي في الجاهلية (عن الحاشية).

(٨١) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٧٣.

(٨٢) المصدر نفسه، ص ٢٧٠.

(٨٣) المصدر نفسه، ص ٢٩٣.

(٨٤) المصدر نفسه، ص ٢٩٤.

تفسد العقل: طول النظر في المرآة، والاستغراق في الضحك، ودوام النظر في البحر.

■ النهم في الطعام

وقال أبو نهشل[٨٥]: كانت لي ابنة تجلس معي إلى المائدة فتبرز كفاً كأنها طلعة، في ذراع كأنه جمارة، فلا تقع عينها على أكلة نفيسة إلا خصتني بها، فزوجتها وصرت أجلِسُ معي إلى المائدة ابناً لي فيبرز كفاً كأنها كرنافة[٨٦]، في ذراع كأنه كربة، فوالله ما ان تسبق عيني الى لقمة طيبة إلا سبقت يده اليها[٨٧]. وقال بعضهم: غلبت بطنتي فطنتي[٨٨].

ويذكر أبو محمد الوراق أن لحم الكراكي (Crane) عضل جداً ولا يطيب حتى يعلق ويثقل وتسل عروقه. وأطيب شيء في الكراكي قانصته، وهو يتمتع بخاصية عجيبة إذ انه يعول أبويه إذا كبرا ولا يعرف ذلك إلا في الوعل. وعاتب محمود بن الحسين ابنه على قلة بره له فقال:

اتخذ في خلة للكراكي اتخذ فيك خلة الوطواط
أنا إن لم تبرني في غناء وبري ترجو أجواز الصراط[٨٩].

قعد رجل إلى مائدة المغيرة، وكان منهوماً، وجعل ينهش ويتعرق، فقال المغيرة: ناولوه سكيناً. فقال الرجل: كل امرىء سكينه في رأسه[٩٠].

---

(٨٥) عن الحاشية: نسب ابن خلكان، ج ١، ص ٤٥٦، الحكاية لأبي الحسن.
(٨٦) **كرنافة**، الكرناف: أصول الكرب بعد قطع السف. (عن الحاشية).
(٨٧) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢١٩، والتوحيدي، **كتاب الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ١٤.
(٨٨) المصدر نفسه.
(٨٩) الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ١٨.
(٩٠) ابن قتيبة، المصدر نفسه، ص ٢٢٦.

وقيل للحارثي: لم لا تؤاكل الناس؟ فقال: لو لم أترك مؤاكلتهم إلا لنزوعي عن سواري لتركتها، ما ظنكم برجل نهش بضعة لحم بقر فانقلع ضرسه وهو لا يدري! وكان إذا أكل ذهب عقله وجحظت عيناه وسكر وسدر وتربد وجهه وغضب ولم يسمع ولم يبصر، فلما رأيته وما يعتريه ويعتري الطعام منه صرت لا آذن له إلا ونحن نأكل الجوز والتمر والباقلى، ولم يفاجئني قط وأنا آكل إلا استفه سفاً وزدا[٩١] به زدوا، ولا وجد كنيزاً[٩٢] إلا وتناول القطعة منه كجمجمة الثور كدمها كدماً، ونهشها طولاً وعرضاً، ورفعاً وخفضاً، حتى يأتي عليها، ثم لا يقع عضه إلا على الأنصاف والأثلاث، ولا رمى بنواة قط، ولا نزع قمعاً، ولا نفى عنه قشراً، ولا فتشه مخافة السوس والدود[٩٣].

عرف سليمان بن عبد الملك الخليفة الأموي ببدانته وبنهمه الشديد إذ كان لا يشبع. وقد كتب عن نهمه بشيء من التعجب.

يقول الخطابي عن الديراني انه قال: إني لأعرف الطعام الذي يأكله سليمان، قال: لما استخلف سليمان قال لي: لا تقطع عني ألطافك التي كنت تلطفني بها قبل أن أستخلف، فأتيته بزنبيلين أحدهما بيض والآخر تين، فقال: لقمنيه، فجعلت أقشر البيضة وأقرنها بالتينة حتى أكل الزنبيلين.

قال الشمردل وكيل آل عمرو بن العاص: قدم سليمان بن عبد الملك الطائف وقد عرفت شجاعته[٩٤]، فدخل هو وعمر بن عبد العزيز وأيوب ابنه بستاناً لعمرو، قال: فجال في البستان ساعة ثم قال[٩٥]:

---

(٩١) **زدا به**: رمى به.

(٩٢) **الكنيز**: التمر يذخر في القواصر للشتاء.

(٩٣) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٢٩ ـ ٢٣٠. وتظهر نفس الحكاية مع بعض الاختلاف في: الجاحظ، **البخلاء** (طبعة دار الكتب)، ص ٥٧.

(٩٤) لعل الناسخ أخطأ في نقل الكلمة وقد يكون الأصح جشعه أو نهمه (عن الحاشية).

(٩٥) **التكملة من العقد الفريد**، (ج ٢، ص ٣٣٢).

ناهيك بما لكم هذا لولا جرار فيه! فقلت: يا أمير المؤمنين، إنها ليست بجرار ولكنها جرب الزبيب، فجاء حتى ألقى صدره على غصن، ثم قال: ويلك يا شمردل! أما عندك شيء تطعمني؟ قلت: بلى والله! إن عندي لجدياً تغدو عليه بقرة وتروح أخرى، قال: أعجل به، فأتيته به كأنه عكة، وتشمر فأكل ولم يدع ابنه ولا عمر حتى أبقى فخذاً. فقال: يا أبا حفص هلم، قال: إني صائم. ثم قال: ويلك يا شمردل! أما عندك شيء؟ فقلت: بلى والله! دجاجات ست كأنهن رئلان[٩٦] النعام، فأتيته بهن، فكان يأخذ رجل الدجاجة حتى يعري عظمها ثم يلقيها حتى أتى عليهن ثم قال: ويلك! أما عندك شيء؟ فقلت: بلى والله! إن عندي لحريرة كقراضة الذهب، فقال: أعجل بها، فأتيته بعس[٩٧] يغيب فيه الرأس، فجعل يتلقمها بيده ويشرب، فلما فرغ تجشأ كأنه صاح في جب، ثم قال: يا غلام، أفرغت من غذائنا؟ قال: نعم، قال: وما هو؟ قال: نيف وثمانون قدراً، قال: فآتني بها قدراً قدراً، فأتاه بها وبقناع[٩٨] عليه رقاق، فأكثر ما أكل من قدر ثلاث لقم وأقل ما أكل لقمة، ثم مسح يده واستلقى على فراشه، وأذن للناس ووضعت الخوانات فجعل يأكل مع الناس[٩٩].

■ وسائل الطهي

تعددت الأدوات الضرورية للمطبخ في عصر النهضة الاسلامية في القرون الوسطى. ولكن، من المؤكد أن العديد منها كان معروفاً في أوقات سابقة. إذ كان للعرب قبل الاسلام القدر والجفنة، ومن الطبيعي انه كان لهم مضراب للهريسة وأدوات أخرى لطحن

(٩٦) **الرئلان:** أولاد النعام.

(٩٧) **العس** (بالضم): الاناء الكبير.

(٩٨) **القناع وأقنعة:** الطبق الذي يوضع فيه الطعام.

(٩٩) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٢٧ - ٢٢٨.

الأبزار وغيرها. وما يزيد من معلوماتنا عن الفترة العباسية هو انتشار الكتابة والنسخ في تدوين أمور حياتهم ومقارنةً بضآلة المعلومات عن الفترات السابقة. ويبدو أن أبا محمد الوراق أخذ العديد من معلوماته عن أدوات الطعام عن كتاب «الآلات والأدوات» لعمر يعقوب الكندي. ومن ضروريات المطبخ حينئذ: قدور البرام أو مقلى البرام وينحت من قطعة واحدة من نوع خاص من الحجارة[١٠٠] وكان يستعمل للعجج والنرجسيات (قليات اللحم مع كسر البيض فوقها). وأما مقالي الحديد فكانت تستعمل لقلي السمك. واستعملت قدور الفخار للطبخ في التنور. وأما قدور النحاس فكانت تستعمل للهرائس لحاجتها الى الضرب. وكان لا يستحسن الطهي بتلك القدور بعد زوال طلائها لأن ذلك، «يجتذب الزهومة.. ولو غسل مائة مرة». ومن الأدوات الأخرى: هاون حجر لدق اللحم وآخر من نحاس للأبازير وسفافيد للشواء، ومحشى نحاس للنقانق، وسكاكين، ومستحد للسكاكين، ومغرفة، ومصفاة، ونوعان من الشوبق وأدوات أخرى عديدة تتعلق بعمل الخبز والعجين وغيرها كثير.

أما أفران العباسيين، فبالاضافة الى التنور، كان هناك المستوقد، ويذكر الوراق أن أحسنه ما كان على نصف ارتفاع قامة الرجل. وأما «الكانون» فربما كان هو المستوقد نفسه وكان يصنع من الطين أو الطابوق. وكان الطعام يطهى أحياناً في حفرة بالأرض على غرار طرق قبل الاسلام. ويعطي الوراق[١٠١] وصفة طعام تعد من جدي رضيع محشي بحمل ودجاجة، ويخاط الجميع في كرشة كبيرة تنزل في تنور الدواس حيث تترك فيه ليلة كاملة. ويقدم ذلك الشواء مع صباغ من الخردل محلى بزبيب وسكر. ويضيف الوراق «فيؤكل لحمه وعظامه وجلده والدجاجة التي فيه».

(١٠٠) لا يزال مقلي الحجر يستعمل في اليمن الى اليوم لعمل أطباق البيض والعجج.
(١٠١) الوراق، كتاب الطبيخ، ص ١١٧.

■ الطفيليون

يذهب الجاحظ في بخلائه[١٠٢] الى أن أصل كلمة الطفيليين مستمد من رجل من بني عبد الله بن غطفان كان بالكوفة ويسمى طفيلاً. حيث كان أبعد الناس نجعة في طلب الولائم والأعراس، فقيل له لذلك: طفيل العرائس. وصار ذلك نبزاً له ولقباً...

وكان طفيل العرائس هذا يوصي أصحابه فيقول لأحدهم: إذا دخلت عرساً فلا تتلفت تلفت المريب، وتخير المجالس، وأجد ثيابك، واعمل على انها العقدة التي تشغل. وإن كان[١٠٣] العرس كثير الزحام فمر وانهِ، ولا تنظر في عيون أهل المرأة ولا عيون أهل الرجل، فيظن هؤلاء انك من هؤلاء وهؤلاء انك من هؤلاء. وإن كان البواب غليظاً وقاحاً فابدأ به ومره وانهه من غير أن تعنف عليه، وعليك بكلام بين النصيحة والإدلال[١٠٤].

قيل لبعض الطفيليين: كم اثنان في اثنين قال: أربعة أرغفة[١٠٥].

ومن أشعار الطفيليين:

دعوت نفسي حين لم تدعني	فالحمد لي لا لك في الدعوة
وقلت ذا أحسن من موعد	إخلافه يدعو الى جفوة[١٠٦]

قال جرير:

وبنو الهجيم[١٠٧] سخيفة أحلامهم	ثط[١٠٨] اللحى مشابهو الألوان
لو يسمعون بأكلة أو شربة	بعمان أصبح جمعهم بعمان
متأبطين بنيهم وبناتهم	صعر الأنوف لريح كل دخان[١٠٩]

---

(١٠٢) الجاحظ، البخلاء، ص ٦٥.

(١٠٣) التكملة عن: العقد الفريد، ج ٣، ص ٣٣٧.

(١٠٤) ابن قتيبة، كتاب الطعام، ص ٢٣٢.

(١٠٥) المصدر نفسه، ص ٢٣٣.

(١٠٦) المصدر نفسه، ص ٢٣٢.

(١٠٧) في الأصل بنو الهجين وهو تحريف.

(١٠٨) ثط والأثط: قليل شعر اللحية. (عن الحاشية).

(١٠٩) ابن قتيبة، المصدر نفسه، ص ٢٢٥.

دعا رئيس مجموعة من الطفيليين كانوا متجهين الى وليمة قال: «اللهم لا تجعل البواب لكازاً في الصدور، دفاعاً في الظهور، طراحاً للقلانس، هب لنا رأفته، ورحمته، ويسره، وسهل علينا إذنه».

فلما دخلوا تلقاهم فقال متكلمهم: غرة مباركة، موصول بها الخصب، معدوم معها الجدب.

فلما جلسوا إلى الخوان قال: جعلك الله كعصا موسى، وخوان ابراهيم، ومائدة عيسى في البركة. ثم قال لأصحابه: افتحوا أفواهكم، وأقيموا أعناقكم، وأجيدوا اللف، واترعوا الأكف، ولا تمضغوا مضغ المتعللين الشباع المتخمين، واذكروا سوء المنقلب، وخيبة المضطرب، كلوا على اسم الله تعالى[110].

ويوصي طفيلي متمرس هذه الوصية:

لا تحتشم دار القريب	ومنزل الفظ البعيد
واهجم على هذا وذاك	هجوم شيطان مريد
وادخل كأنك خابز	بيديك جردقة الثريد
وإذا دخلت مخففاً	فاحمل كحملات الأسود
واهتك لرائدهم لا	تكفف عن اللحم النضيد
ودع الحياء فإنما	وجه المطفل من حديد[111]

ومن الطريف في موضوع الطفيليين، انهم لم يكونوا جميعاً من طبقة العامة فقط. إذ كان التطفل يعتبر أحياناً ظرفاً وخاصة إذا كان المتطفل ينتمي الى الطبقة العليا ويحسن الغناء والآداب الاجتماعية الراقية. فها هو أميرنا ابراهيم بن المهدي شقيق الخليفة الرشيد يتطفل على مأدبة أقامها رجل من التجار لأصحابه. إذ يدخل المأدبة فيتصوره صاحبها انه مع الضيوف ويتصوره الضيوف انه مع صاحب الدار.

(١١٠) يوسف محمد علي، «الحس الشعبي في تراث أبي حيان التوحيدي»، في مجلة: التراث الشعبي، عدد ٦ (١٩٨٠)، ص ١٠٩ - ١٢٠.

(١١١) المصدر نفسه.

فيقضي الليل معهم في طعام وشراب وطرب. كل ذلك لأنه شم، وهو في الشارع روائح أبازير قدور قد فاح طيبها ورأى من الشباك معصم فتاة وقع في حبها من ساعته وصمم على معرفة صاحبة ذلك المعصم(١١٢).

وفي حكاية أخرى يدخل مغني الخلفاء اسحاق بن ابراهيم الموصلي بيتاً متطفلاً في إثر جارية حسنة الطرف والشمائل. يدخل المنزل مع الضيفين اللذين لحقا بها وهو يتظاهر انه معهما. وبعد أن أطرب الحضور وانكشفت هويته دعاه صاحب الدار أن يقيم عنده شهراً كاملاً وأن تكون الجارية والحمار الذي جاءت عليه والحلى التي عليها كلها له بعد انتهاء تلك المدة. فأقام مع الرجل ثلاثين يوماً ولا يدري أحد أين هو والمأمون يطلبه في كل مكان فلا يُعرف له خبر(١١٣).

■ من طرائف العرب في الطعام

قال الحجاج للغضبان بن القبعثري في حبسه: ما أسمنك؟ قال: القيد والدعة، ومن كان في ضيافة الأمير فقد سمن(١١٤). وسأل أحدهم: ما تسمون المرق؟ قال: السخين. قال: فإذا برد؟ قال: لا ندعه يبرد(١١٥). وقال آخر من الأعراب: اللهم اجعل التخمة دائي وداء عيالي(١١٦).

عن الأصمعي قال: قال رجل: أحب أن أرزق ضرساً طحوناً، ومعدة هضوماً، وسرماً نثوراً(١١٧).

---

(١١٢) تفاصيل الحكاية في: النويري، **نهاية الإرب**، ج ٣ ـ ٤، ص ٣٣٠ ـ ٣٣١.

(١١٣) أبو الفرج الأصبهاني، **كتاب الأغاني** (مصر: دار الكتب المصرية، ١٩٣٢)، ج ٥، ص ٤٢٤ ـ ٤٢٦.

(١١٤) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٢٥.

(١١٥) المصدر نفسه، ص ٢٢٦.

(١١٦) المصدر نفسه، ص ٢٧٦.

(١١٧) **السرم النثور**: الكثير القذف للثفل من المعي. وفي الأصل: «وسرماً مشاقاً». عن الحاشية ص ٢٢٤، (**كتاب الطعام** لابن قتيبة).

وقال المدائني: كان للمغيرة بن عبد الله الثقفي وهو على الكوفة جدي يوضع على مائدته بعد الطعام لا يمسه هو ولا غيره، فقدم أعرابي يوماً فأكل لحمه وتعرق عظامه، فقال: يا هذا. أتطالب هذا البائس بذحل[١١٨]؟ هل نطحتك أمه! قال: وأبيك[١١٩] انك لشفيق عليه! هل أرضعتك أمه[١٢٠].

وزار رجل من اليمامة مروان بن أبي حفصة الشاعر، فأخلى مروان له المنزل وهرب خوفاً من أن يلزمه طعامه، فخرج الضيف واشترى ما احتاج اليه ثم عاد وكتب اليه بهذه الأبيات:

يا تارك البيت على الضيف ... وهارباً منه من الخوف
ضيفك قد جاء بخبز له ... فارجع فكن ضيفاً على الضيف[١٢١]

وقال بعض الظرفاء:

زرعنا فلما سلم الله زرعنا ... وأوفى عليه منجل بحصاد
بلينا بكوفي حليف مجاعة ... أضر علينا من دبى[١٢٢] وجراد[١٢٣]

وقيل لرجل: ما أسمنك؟ قال: قلة الفكرة، وطول الدعة، والنوم على الكظة[١٢٤].

وقال ابن الجصاص الصوفي: دخلت على أحمد بن روح الأهوازي فقال: ما تقول في صحفة أرز مطبوخ فيها نهر من سمن، على حافاتها كثبان من السكر المنخول؟ فدمعت عيني. فقال: ما لك؟ قلت: أبكي شوقاً اليه، جعلنا الله وإياك من الواردين عليه بالغواصة والردادتين. فقال لي: ما الغواصة والردادتان؟ قلت: الغواصة الابهام، والردادتان: السبابة والوسطى. فقال: أحسنت، بارك الله عليك[١٢٥].

---

(١١٨) الذحل: الثأر.

(١١٩) في الأصل: «انه لشفيق».

(١٢٠) ابن قتيبة، المصدر نفسه، ص ٢٦٠.

(١٢١) المصدر نفسه، ص ٢٤٨.

(١٢٢) الدبى: الجراد قبل أن يطير.

(١٢٣) ابن قتيبة، المصدر نفسه، ص ٢٣١.

(١٢٤) الكظة: الامتلاء بالطعام، وانظر المصدر نفسه، ص ٢٢٤.

(١٢٥) التوحيدي، الامتاع والمؤانسة، ج ٣، ص ٧٧.

ورد على لسان أبي مرة انه حين سئل: أي الطعام أحب اليك؟ قال: ثريدة دكناء من الفلفل، رقطاء من الحمص، ذات حفافين من اللحم، لها جناحان من العراق[١٢٦]. فقيل له: وكيف أكلك لها؟ قال: أصدع بهاتين، يعني السبابة والوسطى، وأشد بهذه يعني الابهام، وأجمع ما شذ بينهما بهذه، يعني الخنصر، وأضرب فيها ضرب والي السوء في مال اليتيم[١٢٧].

■ المحرمات

يشبه العديد من المؤرخين الفترة العباسية بقدر كبير امتزجت فيه الأفكار والمبادىء والعقائد من جميع أطراف الدولة الاسلامية. ومن الطوائف في تلك الفترة: النصارى واليهود والبوذيون والصابئة والزرادشتية والصوفيون[١٢٨]. ومن المؤكد أن تكون الأفكار الفلسفية والعقائد الدينية والاعتقادات الصحية في تلك الحقبة من الزمن وراء ظاهرة جديدة أخذت بعض الجماعات من الصوفيين والزهاد وغيرهم باتباعها ألا وهي الامتناع عن تناول اللحوم. حيث امتنع بعضهم عن تناول اللحوم بسبب التصوف والزهد الديني ومنهم من قلل من أكلها لاعتقاده أن كثرتها ضارة للجسم.

ومن الأطباء من اعتقد، كالرازي أن لجميع اللحوم ضرراً عدا لحم الخراف. وأما ابن جزلا فذهب الى الاعتقاد بأنه من الصحة أن لا يكثر المرء من تناول اللحوم عموماً بما فيها لحم الخراف[١٢٩].

وكما رأينا من الباب الأول فإن بعض العوائل قبل الاسلام كانت

(١٢٦) **العراق** بضم العين: العظم الذي أخذ ما عليه من اللحم.

(١٢٧) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، نقلاً عن الأصمعي، ص ١٩٨، وكذلك التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة** (البصائر والذخائر).

(١٢٨) R.A. Nicholson, a **Literary History of the Arabs** (Cambridge University Press), p.314.

(١٢٩) Ahsan, **Social Life Under the Abbasids**, p. 314.
عن كتاب: **الحاوي ومنهج البيان**.

تمتنع عن تناول اللحوم في أوقات دينية معينة أو في حالة النذر. وفي الحديث أن الله يبغض أهل البيت اللحمين[١٣٠]. وكان يقال: مدمن اللحم كمدمن الخمر. ورأى رجل رجلاً يأكل لحماً، فقال: لحم يأكل لحماً، أف لهذا عملاً! وكان عمر يقول: إياكم وهذه المجازر، فإن لها ضراوة كضراوة الخمر[١٣١].

وكان بعض الأتقياء كالأصمعي يحبون التشبه بزهد عمر بن الخطاب كما يدل قوله حينما سئل عن طعامه قال: «يوماً لبن، ويوماً زيت، ويوماً سمن، ويوماً تمر، ويوماً جبن، ويوماً قفار، ويوماً لحم. عيش آل الخطاب»[١٣٢].

ومن المعروف أن الشاعر العربي السوري أبا العلاء المعري (٩٧٣ - ١٠٥٧م) أصبح نباتياً بعد قضائه عاماً كاملاً في بغداد (من ١٠٠٩ الى ١٠١٠م)، ويبدو أن فترة بقائه في بغداد أثرت تأثيراً بالغاً في نفسه حيث اعتزل الناس بعد ذلك وقضى بقية حياته في الزهد والتنسك[١٣٣]. ولم يكن المعري نباتياً فقط ولكنه ذهب الى الامتناع عن تناول بعض الأطعمة مثل العسل وذلك لاعتقادات فلسفية انسانية لأنه شعر أن النحل أحق بعسله منه.

ومن الشروط التي كانت تفرضها الصوفية، وهي حركة دينية تعود جذورها الى العصر الأموي ومن أركانها أشخاص مثل الحسن البصري ورابعة العدوية، هي أن يتعود الصوفي على الصيام لفترات طويلة. وقد ذهب بعضهم الى الامتناع عن تناول الخبز والاقتناع بالفتيت (خبز الماء؟ بقايا الخبز؟). وقيل عن الصوفي بشار الحافي (توفي عام ٢٢٧هـ) انه لم يتناول اللحم مدة أربعين عاماً.

ويذكر الجوزي مجموعة من الصوفيين لم يكونوا يتناولون اللحم

---

(١٣٠) ابن قتيبة، كتاب الطعام، ص ٢١٧.

(١٣١) المصدر نفسه.

(١٣٢) الجاحظ، البخلاء، ص ١٤٩.

(١٣٣) Nicholson, a Literary History of the Arabs, p. 315.

أبداً لاعتقادهم أن قطعة من اللحم بقيمة درهم واحد تقسي القلب وتجعله يفقد احساسة[١٣٤]. وذكر سهل بن عبد الله، وكان صوفياً، انه يشتري دبساً بدرهم وسمناً بدرهمين ودقيقاً بدرهم ويمزج الجميع معاً جاعلاً منه ٣٦٠ حبة، حيث يصبح ذلك طعامه لعام كامل يتناول حبة واحدة في اليوم[١٣٥].

■ أثر الفتوحات على أطعمة الغرب

انتقل الى الغرب عن طريق العرب في الأندلس الكثير من المواد الجديدة، بالاضافة الى فنون الطعام وآدابه. ويعود الفضل الى الموسيقي والمغني زرياب الذي أقام في قرطبة من عام ٨٢٢م حتى وفاته في عام ٨٥٧م في رفع مستوى الأذواق بصورة عامة وتعريف الأندلسيين على أطباق ومواد مشرقية جديدة مثل الهليون الذي اشتهرت دمشق بزراعته.

كما عرّف زرياب الأندلس على آداب أسبقية تقديم المأكولات المختلفة في الولائم ومن المحتمل أن يكون الترتيب في تقديم صنوف الطعام طبقاً بعد الآخر في الغرب اليوم يرجع الى زرياب نفسه. ومن النباتات الجديدة التي أدخلها العرب الى أسبانيا والتي يعتبر بعضها من المحاصيل الاقتصادية المهمة اليوم: الزعفران وقصب السكر والأرز والبرتقال والليمون والباذنجان. بالاضافة الى الكمون والكزبرة والحنّاء والوسمة والفوّة[١٣٦]. بالاضافة إلى العنب والمشمش والخوخ والرمان والقطن[١٣٧].

---

(١٣٤) Ahsan, Social life Under the Abbasids, p. 135.

(١٣٥) المصدر نفسه.

(١٣٦) مونتغمري وات، **فضل الاسلام على الحضارة الغربية**؛ ترجمة حسين أحمد أمين (بيروت: دار الشروق، ١٩٨٣)، ص ٣٦ و٣٩.

(١٣٧) Hitti, History Of the Arabs, p. 528.



موكب اداء فريضة الحج.

عن: مقامات الحريري، المكتبة الأهلية ـ باريس

٣

الطعام في الحياة الدينية

أثر الاعتقادات الدينية على الطعام

يلعب العديد من الاعتقادات الدينية دوراً أساسياً في تحديد عادات الطعام المتبعة في المجتمعات المختلفة. وقد لعبت الأديان السماوية دوراً كبيراً في رسوخ الكثير من العادات المتصلة بالطعام في شبه جزيرة العرب والهلال الخصيب منذ أقدم الأزمان.

وكما رأينا من الباب الأول فقد كانت للوثنيين عادات دينية من صيام أو امتناع عن تناول بعض الأطعمة. وأما الديانات السماوية كاليهودية والاسلام فقد حرمت تناول بعض الأطعمة بينما حللت غيرها. وفي هذا الباب سنتناول بعض العادات الخاصة بالطعام والتي جاءت كنتيجة مباشرة للإعتقادات الدينية مثل الصيام والاحتفال بالأعياد وبعض المناسبات الدينية الأخرى في الوطن العربي.

الصوم في الأديان

إن الصوم عادة قديمة عرفتها الأديان السماوية والوثنية على حد سواء. وقد كان لقدماء المصريين فترات صاموا فيها. كما فرضت التوراة الصوم في بعض المناسبات الخاصة. وكان من مظاهر تقشف اليهود انهم لبسوا المسوح ونثروا الرماد على رؤوسهم وتركوا أياديهم دون غسل[1]

(١) مصطفى عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ١٤.

قيل ليوسف عليه السلام: لِمَ تجوع وفي يديك خزائن الأرض؟ فقال عليه السلام: أخاف ان أشبع فأنسى الجائع[٢].

وذكر الأنجيل ان السيد المسيح عليه السلام صام مرة أربعين يوماً ولكنه لم يفرض الصيام. وأما صيام الأربعين يوماً السابقة لعيد الصعود إلى السماء فقد وضعه الرسول بولس في كتابه أعمال الرسل. ومن الجدير بالذكر ان صيام الأربعين يوماً أو الصوم الكبير كان في الماضي يعني الامتناع عن تناول اللحوم الحمراء أو لحوم الدواجن طيلة تلك الفترة. أما لحوم الأسماك فكانت محللة. وقد أبطلت الكنيسة في السنوات الأخيرة العديد من تلك القيود. ومع ذلك، قد يكون هناك من لا يزال يمتنع عن تناول اللحوم طيلة الأربعين يوماً. أو قد نجد من يصوم عن الطعام كلياً إلى منتصف النهار في تلك الفترة ويحدث ذلك عادة في حالة النذور. وأما الصيام عن اللحم يوم الجمعة، فلا نزال نرى ان عادة إعداد السمك بدلاً من اللحوم الحمراء لا تزال مستمرة عند العديد من العائلات على الرغم من إبطال تحريم الأخيرة من قبل الكنيسة.

ومن الطريف ان مخطوط الوراق من القرن العاشر الميلادي يحتوي على باب بعنوان «ما يأكل النصارى من الطعام المزور في الصيام». ويعني بالمزور ان يعد الطبق من مواد نباتية بدلاً من اللحوم. ويحتوي الباب على العديد من وصفات الطعام مثل الكمة أو الروبيان أو سلطة اللوبية اليابسة أو هريسة الأرز مع الكراث أو عجة من غير بيض تعد من الحمص المسلوق وتقلى وتشابه طبق الفلافل اليوم.

ومن المعروف ان العديد من الملل والنحل كالمجوس وبراهمة الهند والبوذية وغيرها من عبدة النبات والحيوان لها صيامها أيضاً. وكان

(٢) المصدر نفسه، ص ٢٣، الحاشية.

للعرب قبل الإسلام أوقات يصومون فيها ويقدمون خلالها النذور والذبائح إلى آلهتهم.

■ شهر رمضان في التاريخ الاسلامي

رمضان هو الشهر التاسع من شهور السنة الهجرية. ويذكر المنجد معاني كثيرة لرمضان منها رمض النهار أي اشتد حره. وقيل إن العرب كانوا يرمضون أسلحتهم في رمضان أي يدقونها بين الحجارة استعداداً للحرب في شوال قبل حلول الأشهر الحرم. وتميز شهر رمضان عن بقية أشهر السنة الإسلامية، أحداث هامة نذكر منها نزول القرآن الكريم. قال تعالى: ﴿شهر رمضان الذي أنزل فيه القرآن هدى للناس وبينات من الهدى والفرقان﴾.

يستبشر المسلمون بقدوم شهر رمضان فيهنئون بعضهم بعضاً وهم فرحون باسمون يدعون لبعضهم بدوام الخير. وتحتوي الروزنامة الإسلامية على العديد من المواقع المشهورة التي حدثت خلال شهر رمضان منها: انتصار المسلمين في غزوة بدر في السنة الثانية للهجرة، وفتح مكة في السنة الثامنة للهجرة. وفي رمضان عام ٩١ للهجرة رسخ المسلمون موطئاً لأقدامهم في جنوب الأندلس كبداية لفتحها. وفي رمضان عام ١٣٤ هجرية بدأ عصر جديد، بأخذ أبي العباس عبد الله دمشق من الأمويين. وفي رمضان عام ٥٨٤ هجرية خلص صلاح الدين الأيوبي سوريا من أيادي الافرنج.

■ الصوم في الإسلام

الصوم ركن من أركان الدين الإسلامي الحنيف بجانب الشهادة والصلاة والزكاة وحج البيت. ويعني صيام المسلم الامتناع عن جميع المفطرات وهي الأكل والشرب وغشيان النساء من طلوع الفجر إلى غروب الشمس مع النية. وقد جاء الصوم في الإسلام ليؤكد مساواة الفقير بالغني وليشعر الغني بألم الجوع والعطش.

والقصد من الصيام ان يتعود المرء على التحمل وكبح الشهوات وان يتدرب على الصبر. فصيام المرء لا يعني صيامه عن الطعام فقط ولكن صيام الحواس عن المنكر من الأعمال كأن يصوم اللسان عن الكذب وان تصوم الأذن عن سماع ما نهى الله عنه، وان تصوم اليد عن إيذاء الناس وان تصوم البطن عن تناول الحرام. وفي الحديث: «خمسة يفطرن الصائم: الكذب والغيبة والنميمة واليمين الكاذبة والنظرة بشهوة»[٣].

قال الشاعر:

إذا لم يكن في السمع مني تصامم	وفي مقلتي غض وفي منطقي صمت
فحظي إذن من صومي الجوع والظما	وإن قلت: اني صمت يوماً فما صمت[٤]

وفي الحديث ينصح الرسول(ص) الصائم بطريقة يتجنب بها الفاحش من الكلام فقال: «إذا كان يوم صوم أحدكم، فلا يرفث، ولا يصخب، فإن شاتمه أحد أو قاتله، فليقل اني امرؤ صائم»[٥].

وقد أعفى الله المرضى المزمنين من الصيام ولكن عليهم دفع الفدية، وهي إطعام مسكين عن كل يوم من أيام الصيام، كما تقول الآية: ﴿وعلى الذين يطيقونه فدية طعام مسكين﴾. وشروط الصيام في الاسلام هي: الإسلام والعقل والبلوغ.

وقد روي عن النبي(ص) انه كان إذا أفطر قال: «اللهم لك صمنا وعلى رزقك أفطرنا فتقبل منا انك أنت السميع العليم». ولهذا قيل إن كل الأعمال التي يقوم بها المؤمن هي له، إلاّ الصيام، فهو لله، وهو يجزي به.

يبدأ الصوم عادة بعد رؤية هلال شهر رمضان. وفي العراق مثلاً، يذهب من له الأسبقية في رؤية الهلال إلى القاضي ليشهد على

---

(٣) «الرمضانيات»، في: الغذاء العربي، سنة ٢، عدد ١٨، ص ٢٤-٢٥.
(٤) عبد الرحمن، المصدر نفسه، ص ١٦.
(٥) الغذاء العربي، المصدر نفسه.

رؤيته له. فإذا تم ذلك يعلن القاضي بداية شهر رمضان ويعلن عن ذلك من المآذن وفي المناطق الشعبية ويدور المنادي في الشوارع والأزقة ليعلن عن المناسبة السعيدة(٦).

■ الصوم والصحة

آمن الأقدمون بفائدة الصوم للصحة. وكان أبقراط حكيم الإغريق من أوائل من بحثوا في موضوع الصوم. أما بلزاك (٤٦م)، من أشهر علماء عصره فقد قال إن الصوم يوماً واحداً أفضل من تعاطي الدواء. وتبعه آخرون في التأكيد على أهمية الصوم في معالجة الأمراض. وقد كتب كونيلوس الإغريقي في السنة العاشرة الميلادية ما لاحظ من أن المرضى الأرقاء هم أسرع شفاء من المرضى الأحرار وذلك لأن الأولين يتبعون نظام الصوم في العلاج. ويشير الطب الحديث إلى ان الامتناع عن الغذاء والشراب مدة ما يساعد على تطهير الجسم وتبديل الأنسجة وراحة أجهزة الهضم مما يخلص الجسم من أوليات أمراضه.

روي في الحديث عن رسول الله انه قال: «المعدة بيت الداء والحمية رأس الدواء». و«صوموا تصحوا» و«نحن قوم لا نأكل حتى نجوع وإذا أكلنا لا نشبع». ومعنى الحديث الأخير انه من الصحة ان لا يتخم المرء نفسه بل يترك الطعام قبل الشبع تماماً وذلك أصح له.

وقيل للأحنف بن قيس: انك شيخ كبير وان الصيام يضعفك فأجاب: اني أعده لسفر طويل والصبر على طاعة الله سبحانه أهون من الصبر على عذابه(٧).

وبما ان الاعرابي قد عرف الجوع، فهو الأكفأ في اعلامنا ان عادة الشبع لا تولد إلاّ عادة الجوع! فقال:

---

(٦) المصدر نفسه، ص ٢٨.

(٧) عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ٢٣ - ٢٥.

وعادة الجوع فاعلم عصمة رغنى[8] وقد يزيدك جوعاً عادة الشبع[9]

وكان لعبد الرحمن بن أبي بكرة ابن أكول، فقال له معاوية[10]: ما فعل ابنك التلقامة؟ قال: اعتل. قال: مثله لا يعدم علة[11].

■ الصوم في الأدب العربي

تأثر بعض الأعراب والشعراء والمجان بتعاليم الصوم فاستثقلوها وعبروا عن شعورهم كل حسب مستواه.

قيل إن أعرابياً دخل على زياد بن أبي سفيان والي العراق في شهر رمضان فقال له بعد ان استقر في مجلسه: لقد حانت الصلاة. فأدرك زياد ما يعنيه فقال له: صل حيث أنت! قال الأعرابي: ما أردت ذلك. فقال زياد: ما تريد يا أخا العرب؟ قال الأعرابي: أتطعمون غداءكم وعشاءكم معاً؟ فضحك زياد وقال: ألست صائماً؟ فأنشد الأعرابي:

بلى انني من أول الدهر صائم وليس بغير الماء لي زاد مفطر
أديم مطال الجوع حتى كأنني نسيت طعامي بين أهلي ومعشري
وخيّل لي من وطأة الجوع انني سآكل درعي أو سآكل مغفري
ويصرخ بطني مستغيثاً وشاكياً فيسكته عن غير شيء تصبري

فأخذ زياد يضحك حتى كاد يستلقي على قفاه وقال للخدم: قدموا له المائدة حتى لا يأكل درعه[12].

استصعب مجوسي الصوم بعد اعتناقه الإسلام فقال:

وجدنا دينكم سهلاً علينا شرائعه، سوى شهر الصيام

وقدم اعرابي إلى ابن عم له في الحضر فأدركه شهر رمضان فقيل

(٨) في الأصل (وعنا).
(٩) ابن قتيبة، **عيون الأخبار: كتاب الطعام**، ج٣-٤، ص ٢٢٢.
(١٠) التكملة في قصة الأصمعي في: الجاحظ، **البخلاء**، ص ١١٥. (طبعة دار الكتب).
(١١) ابن قتيبة، المصدر نفسه، ص ٢٢٨.
(١٢) عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ٣٦.

له: يا أبا عمرو لقد أتى شهر رمضان، قال: وما شهر رمضان؟ قالوا: الإمساك عن الطعام والشراب، قال: أبالليل أم بالنهار؟ قالوا: بالنهار. قال: أفيرضون بدلاً من الشهر؟ فقالوا: لا. قال: فإن لم أصم فعلوا ماذا؟ قالوا: تضرب وتحبس. فصام أياماً فلم يصبر فارتحل عنهم وهو يقول:

يقول بنو عمي وقد زرت مصرهم ... تهيأ أبا عمرو لشهر صيام
فقلت لهم هاتوا جرابي ومزودي ... سلام عليكم فاذهبوا بسلام
فبادرت أرضاً ليس فيها مسيطر ... عليَّ ولا مناع أكل طعام[13]

وأدرك أعرابياً شهر رمضان فلم يصمه، فعذلته امرأته في الصوم، فزجرها وأنشأ يقول:

أتأمرني بالصوم لا دردرها ... وفي القبر صوم يا أميم طويل[14]

وكان حلول شهر رمضان مصاحباً لقيظ الصيف مما دعا ابن الرومي إلى القول:

شهر الصيام مبارك ... ما لم يكن في شهر آب
خفت العذاب فصمته ... فوقعت في نفس العذاب

وأكمل البيتين شاعر آخر فقال:

اليوم فيه كأنه ... من طوله يوم الحساب
والليل فيه كأنه ... ليل التواصل والعتاب[15]

وقد أمر هارون الرشيد مرة بحبس أبي نؤاس لتماديه في طلب الشهوات حين قال:

لو كان لي سكن بالراح يسعدني ... لما انتظرت بشهر الصوم افطارا
الراح شيء عجيب انت شاربه ... فاشرب وان حملتك الراح أوزارا
يا من يلوم على صهباء صافية ... صر في الجنان ودعني أسكن النارا

---

(١٣) ابن قتيبة، المصدر نفسه، ص ٢٢٣.

(١٤) المصدر نفسه، ص ٢٢٤.

(١٥) عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ٢٨-٢٩.

وقد طلب أبو نؤاس التوبة عن ذنوبه في أخريات أيامه بطريقة مؤثرة متوسلاً إلى ربه قائلاً:

يا رب ان عظمت ذنوبي كثرة ... فلقد علمت بأن عفوك أعظم

إن كان لا يرجوك إلاّ محسن ... فبمن يلوذ ويستجير المجرم[١٦]

ولم يتصف الأعراب باستثقالهم الصوم حسب ما تذكره الحكاية التالية:

خرج الحجاج ذات يوم قائظ فأحضر له الغداء فقال: اطلبوا من يتغدى معنا، فطلبوا فلم يجدوا إلاّ أعرابياً فأتوا به. فدار بين الحجاج والأعرابي هذا الحوار:

قال الحجاج: هلمّ أيها الأعرابي لتتناول طعام الغداء.

الأعرابي: قد دعاني من هو أكرم منك فأجبته.

الحجاج: ومن هو؟

الأعرابي: الله تبارك وتعالى دعاني إلى الصيام فإني صائم.

الحجاج: أَصوم في مثل هذا اليوم على حره.

الأعرابي: صمت ليوم أشد منه حراً.

الحجاج: افطر اليوم ثم صم غداً.

الأعرابي: أَوَيضمن الأمير ان أعيش إلى غد؟

الحجاج: ليس ذلك إلي فعلم ذلك عند الله.

الأعرابي: فكيف تسألني عاجلاً بآجل ليس إليه من سبيل!

الحجاج: انه طعام طيب.

الأعرابي: والله ما طيبه خبازك ولا طباخك ولكن طيبته العافية.

---

(١٦) المصدر نفسه، ص ٤٤.

الحجاج: بالله ما رأيت مثل هذا.. جزاك الله أيها الأعرابي خيراً، وأمر له بجائزة[١٧].

■ فوانيس رمضان

كانت الفوانيس في صدر الإسلام تستعمل للذهاب إلى المساجد ليلاً. وقد عرف المصريون فانوس رمضان يوم دخول المعز لدين الله الفاطمي القاهرة في الخامس من شهر رمضان عام ٣٥٨ هجرية حين استقبله الأهالي ليلاً حاملين المشاعل والفوانيس وهم يرددون الهتافات. وقد اهتم فاطميو مصر برمضان اهتماماً خاصاً وقد بلغ من اهتمامهم انهم أنشأوا له وزارة خاصة مهمتها تقديم الخدمات للشعب خلال ذلك الشهر الكريم، حيث خصصت له مكانا كبيراً سمي دار الفطرة وزعت فيها الحلوى والفطائر طوال الشهر.

وفي مباراة شعرية في وصف فانوس رمضان اقترحها أبو الحجاج يوسف بن علي في جامع عمرو قال بادئاً:

ونجم من الفانوس يشرق نوره	ولكنه دون الكواكب لا يسري
ولم أر نجماً قط قبل طلوعه	إذا غاب ينهي الصائمين عن الفطر

فلما قيل له إن هناك نجوماً لا تدخل تحت الحصر إذا غابت تنهى الصائمين عن الفطر وهي نجوم الصباح أضاف أبو الحجاج:

هذا لواء سحور يستضاء به	وعسكر الشهب في الظلماء جرار
والصائمون جميعاً يهتدون به	كأنه علم في رأسه نار[١٨]

ولا تزال عادة الاحتفال بفوانيس رمضان جارية في مصر، إذ يخرج الأطفال في الريف بفوانيسهم بعد طعام الافطار يتنقلون في القرية مرددين أغاني رمضان طالبين الهدايا من الحلوى والنقود.

---

(١٧) المصدر نفسه، ص ١٤٧.

(١٨) الشطر من الخنساء.

■ من مآكل رمضان

يختص شهر رمضان عن غيره من أشهر السنة بأنواع المآكل التي تظهر على السفرة والتي يجتمع أفراد المنزل حولها عند الإفطار. وعلى الرغم من ان عادات الإفطار تتشابه بين الدول العربية فلا تزال هناك أطعمة اقليمية تفتخر بها بعض المناطق.

يفطر الصائم بعد غروب الشمس على حبة أو حبتين من التمر لتزوده بالطاقة للقيام بصلاة المغرب والتي تستمر عشر دقائق تقريباً. وبعد الصلاة تجتمع العائلة حول سفرة الإفطار حيث يبدأون بالشوربات من شوربة قمح (حب) أو عدس أو غيرهما.

وفي بعض النواحي البعيدة عن المدن تعد الشوربات في قدر كبير لإطعام أهل المحلة، ويذكرنا ذلك بقصة محزنة ذكرتها إحدى نساء النواحي في دولة خليجية وهي ان صبياً في محلتها لقي حتفه عندما زلقت قدمه فسقط في قدر كبير من شوربة الحبوب التي كانت تعد لطعام الإفطار.

ومن الأطباق الرمضانية الشهيرة في الوطن العربي الهريسة (الهريس) وطبق العرسية وهي هريسة الرز، وقد يكون هناك الثريد (الفتة) والمشويات من كباب ومقليات كالكبب بأنواعها والمحاشي كالدولمة[١٩].

ومن المآكل الأنيقة التي تقدم في الخليج خاصة السمبوسة (السمبوسج العباسية). وفي مصر لا بد وان تحتوي المائدة على طبق الفول المدمس وهو الباقلاء المطبية بالزيت وعصير الليمون. ومن الأطباق التي يفطر بها في السعودية بالاضافة إلى الزمزم والقهوة العربية هي التمور بأنواعها وخاصة طبق الحيسة القديم (يسمى في

(١٩) «اكلات رمضانية من العراق»، في: **سيدتي** (مجلة اسبوعية)، عدد ١٢١ (١٩٨٢)، ص ١٢٣-١٢٤.

العراق حلاوة التمر) وهو التمر بالسمسم والهيل ودقيق الدخن. ويعتبر طبق الفول المدمس من أطباق المائدة الرمضانية في السعودية أيضاً[٢٠].

وأما الأشربة المصاحبة لطعام الإفطار فهي من أمثال الشنين وهو اللبن الرائب المخفوق بالماء أو شربات القمردين أو شربات الرمان أو الزبيب أو تمر الهند أو السوس أو الجلاب.

وبعد شرب الشاي عند انتهاء الافطار تبدأ الزيارات بين الأسر أو زيارة المساجد لتأدية التواشيح أو صلاة التراويح، حيث تنار المساجد إلى مطلع الفجر فتبدو وكأنها «عروس في أتم زينتها»[٢١].

■ من حلويات رمضان

يرتبط مجيء رمضان بالعديد من المآكل والمشارب من أهمها الكنافة والقطائف.

وقد ذكر عن الفاطميين اسرافهم في توزيع الهدايا والحلويات من كنافة وقطائف خلال شهر رمضان. وقيل عن الكنافة انها وصفت من قبل الطبيب محمد بن اثال لمعاوية ليتسحر بها بعد ان شكا جوعاً شديداً[٢٢]. وقيل عنها أيضاً انها قدمت إلى سليمان بن عبد الملك ليتسحر بها وقد صنعها له طهاة حلب.

وقد تغنى الكثير من الشعراء بحلوى شهر رمضان إلى حد التغزل بها كما يتغزل الرجل بالفتاة. وكان الشاعر أبو الحسين يحيى الجزار أحدهم حين قال:

تالله ما لثم المراشف ... كلا ولا شم المعاطف
بألذ وقعاً في حشا ... ي من الكنافة والقطائف[٢٣]

(٢٠) **الغذاء العربي**، سنة ١، عدد ٨، ص ٣٠.

(٢١) **الغذاء العربي**، أم باسل، عدد ١٨، سنة ٢، ص ٣٢.

(٢٢) عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ١٠٨، عن ابن فضل الله في: **المسالك**.

(٢٣) المصدر نفسه، ص ١٠٩.

ولم يكن الجزار وحده الذي وقع بحب الكنافة. فها هو الإمام البوصيري صاحب قصيدة البردة المشهورة يعاتب القاضي عماد الدين لأنه لم يقدم له كنافة رمضان. قال:

ما أكلنا في ذا الصيام كنافة	آه وا بعدها علينا مسافة
قال قوم ان العماد كريم	قلت هذا عندي حديث خرافة
فاعلموه عني ولا تعتبوني	ان عندي في الصوم بعض الحرافة

وفي وصف القطايف قال الشاعر المصري ابن نباتة:

وقطائف رقت جسوماً مثلما	غلظت قلوباً فهي لي احساب
تحلو فما تغلو ويشهد قطرها الـ	فياض ان ندى على سحاب

وبالإضافة إلى الكنافة والقطائف تقدم حلويات عديدة خلال شهر رمضان نذكر منها الحلاوات مثل حلاوة الطحين (خبيص) وقد تسمى بالمأمونية في بعض الدول العربية.

وتعد ربات البيوت هذه الحلاوة اليوم في منطقة شبه جزيرة العرب والهلال الخصيب غير عالمات انهن يواصلن عادات جداتهن في اعدادها منذ العصور البابلية والآشورية القديمة. وهناك المدقوقة وهي التمر والسمسم يدقان معاً حتى ينعم المزيج.

ومن الحلويات الأخرى الزردة وهي الرز المعد بالحليب والسكر. والمحلبي (المهلبية) والتي تطيب بالمستكى والهيل وماء الورد. ثم هناك اللقيمات (لقمة القاضي). ثم الحلويات من أشباه القطائف والكنافة كالبقلاوات المحشوة بالمكسرات من جوز ولوز وفستق. ثم، الزلابية والمن السمي بنوعيه، النوع الذي يعد من غلي «عروق شجرة الحلاوة» والنوع الآخر الذي يذكر في كتاب الانجيل وهو ما يجمعه الرعاة في الصحراء أو الجبال. ويقدم النوع الأخير على الموائد الرمضانية في شمال العراق حيث يجمع من على أوراق شجرة خاصة في أقاصي جبال كردستان وغاباته[٢٤]. وهناك

(٢٤) **الغذاء العربي**، سنة ٢، عدد ١٨، ص ٢٨.

السجق وهو نوع من الحلوى المجففة المعمولة من عصير العنب تخلط بالجوز وتشتهر بها منطقة الموصل من العراق.

■ من طرائف رمضان

دق نصيب على الأحوص بابه فأبطأ عليه، وكان الأحوص حين سمع صوته يخفي ما كان أمامه من طعام وشراب حتى لا يراه مفطراً في رمضان.. فلما فتح قال له نصيب: أراك أبطأت عليَّ. قال الأحوص: كنت في بيت الخلاء. فقال نصيب: وأين عبيدك يفتحون لي.. إنما كنت تأكل وكنت تخشى ان أراك. فقال الأحوص:

الله ربي يغفر الذنوبا فلا تكن من دونه رقيبا
إن شئت قدمنا لك الحليبا وإن شئت فالرطب العجيبا
من هجر جئنا به رغيبا نغري به العيون والقلوبا

فقال نصيب وكان تقياً:

كل ما تشاء انني لصائم والله ربي بالقلوب عالم
والنار فيها للذنوب جاحم وكيف ينجو في الحساب الآثم
إني على ذنبي لديه نادم وليس لي من لوم ربي عاصم

وكان من عادة عمر بن عبد العزيز وهو والي المدينة ان يصلي في رمضان الصلوات الخمس كلها في مسجد رسول الله(ص). وبينما هو يصلي العصر رأى أعرابياً يأكل بجانب قبر الرسول فدنا منه وقال له: أمريض أنت؟ قال: لا. قال: أعلى سفر؟ قال: لا. قال: فما لك مفطر والناس صائمون؟ قال الأعرابي: انكم تجدون الطعام فتصومون وأنا إن وجدته لا أدعه يفلت مني. ثم أنشد:

ماذا البائس، متوحد كالوعل في شعب الجبال يقيم
يصطاد افراغ القطا لطعامه وبنوه انضاء الهموم جثوم
والقوم صاموا الشهر عند حلوله لكنه طول الحياة يصوم

وشوهد أعرابي يأكل فاكهة بالنهار في شهر رمضان فقيل له: ما

هذا؟ فقال الأعرابي رأيت في كتاب الله ﴿كلوا من ثمره إذا أثمر﴾ وأنا خفت ان أموت قبل وقت الافطار فأكون عاصياً.

ودخل رجل على رسول الله(ص) فقال: يا رسول الله هلكت. قال رسول الله: ما لك؟ قال: وقعت على امرأتي وأنا صائم. قال رسول الله: هل تجد رقبة تعتقها؟ قال: لا. قال رسول الله: هل تستطيع ان تصوم شهرين متتابعين؟ قال: لا. قال رسول الله: فهل تجد اطعام ستين مسكيناً؟ قال: لا. ومكث عند النبي وبينا هو على ذلك أتى النبي بعرق تمر وقال: أين السائل؟ فقال: أنا. قال رسول الله: خذ هذا فتصدق به. قال الرجل: أعَلى أفقر مني يا رسول الله! فوالله ما بين لابتيها أهل بيت أفقر من بيتي فضحك النبي حتى بدت أنيابه ثم قال: اطعمه أهلك[٢٥].

■ تقاليد الاحتفال بعيد الفطر

احتفل المسلمون بأول عيد للفطر في السنة الثانية لبدء الدعوة الإسلامية بعد أول صيام فرض عليهم. وقد جاء عيدا الفطر والأضحى بدلاً من يومي الجاهلية، إذ كان للعرب أعياد كثيرة يحتفلون بها قبل الإسلام. ويروى عن النبي(ص) انه لما هاجر من مكة إلى المدينة كان لأهلها يومان يحتفلون فيهما. فقال لهم: ما هذان اليومان؟ فقالوا: كنا نلعب فيهما في الجاهلية، فقال(ص): ان الله عز وجل بدلكم خيراً منهما يوم الفطر ويوم الأضحى[٢٦]. وكان عيد الفطر يعتبر في صدر الاسلام يوماً للخير والتقوى.

يبدأ عادة الاستعداد لعيد الفطر خلال الأيام الأخيرة من شهر رمضان. وما ان يظهر هلال شهر شوال وهو الشهر العاشر في

(٢٥) عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ١٤٨.
(٢٦) شهاب الدين أحمد النويري، **نهاية الإرب** (مصر)، ج١٠٢، قسم ٣، ص ١٨٤.

السنة الهجرية حتى يعتبر ذلك إشارة إلى انتهاء الصوم وبدء الاحتفالات بعيد الفطر.

احتفل العباسيون في عاصمتهم بغداد بحلول عيد الفطر فارتدوا أحسن ملابسهم وخرجوا بعد طلوع الشمس إلى المساجد يوزعون الصدقات. وبعد الصلاة، كان المسلمون يعيّدون بعضهم بعضاً مهنئين مقبلين وهم في سعادة وحبور. وكانت الاحتفالات تستمر ثلاثة أيام. ومن مظاهر ابتهاج العباسيين بعيد الفطر، انهم كانوا يزينون مدينتهم بغداد بالأضواء. وكانت مواكب الخلفاء ورجال الدولة تزين بالأضواء والقناديل حتى تبدو بغداد وكأنها عروس في أحسن أبهتها(٢٧).

وأما الاحتفالات بعيد الفطر اليوم فهي لا تقل حماسة وصدقاً عن احتفالات الماضي. وتبدأ عادة قبيل العيد بشراء الملابس الجديدة للأطفال وأفراد العائلة ثم البدء بتنظيف البيت وإعداد المأكولات من كعك وحلويات وغيرها. وبالرغم من التغير السريع الذي يصيب المجتمعات العربية اليوم، لا نزال نرى ان العديد من التقاليد القديمة لا تزال جارية وخاصة في المجتمعات الشعبية. ومن تقاليد الاستعداد للعيد ان يلاحظ المرء نشاط الأسواق حيث تذبح الذبائح ويفتح الحلاقون محلاتهم. وأما الحمامات الشعبية فتبقى أبوابها مفتوحة حتى الساعات الأولى من فجر العيد، وتنشغل النساء بعمل الحنة لتزيين الأيادي.

وفي ليلة العيد ينشد الأطفال نشيداً قد يختلف في بعض كلماته بين دولة وأخرى وهو:

بكرة عيد ونعيّد نذبح بقرة السيد
والسيد ماله بقرة نذبح بنته الشقرة(٢٨)

---

(٢٧) M. M. Ahsan, **Social Life under the Abbasides**, (Longman Group, 1979), p279.

(٢٨) فؤاد ابراهيم عباس، «عادات فلسطينية»، في: **التراث الشعبي**، (١٩٧٨)، عدد ٤، ص ٤٠.

وقال ابن الرومي في التهنئة بالعيد:

قد مضى الصوم صاحباً محمودا　　وأتى الفطر صاحباً مودودا

ذهب الصوم وهو يحكيك نسكا　　وأتى العيد وهو يحكيك جودا

وكان أبناء الجيل الماضي في العراق مثلاً يقيمون الولائم في صباح اليوم الأول من عيد الفطر أو عيد الأضحى والتي تعرف باسم «العيدية» حيث يمر الرجال والشباب المعايدون، بعد الانتهاء من صلاة العيد مباشرة، على البيوت التي اعتادت إقامة تلك الولائم. وتشمل الاحتفالات عقد حلقات الرقص من دبكات على صوت الطبول والمزامير، وإقامة حلقات المبارزة بالسيف والترس، وعقد حلقات السباق بالخيول وتعيين الجوائز للفائزين. وكان يصحب ذلك اطلاق الرصاص في الهواء ابتهاجاً بالمناسبة[٢٩]. ومن أطعمة أول يوم لعيد الفطر في أنحاء العراق وخاصة الشمالية منها ان يقدم الرز المطبق (البلاو) ومرق القيسي وهو لحم يعد مع الفواكه الجافة ويكون طعمه حلواً حامضاً، ذلك بالإضافة إلى أطباق أخرى[٣٠]. وأما في أنحاء الخليج العربي، فمن مظاهر الاحتفالات بعيد الفطر ان تنصب المراجل الكبيرة لطبخ الأكلات الشعبية مثل الهريسة والعرسية وهي هريسة الأرز. ويقام ذلك عادة بعد تأدية زكاة الفطر في الصباح الباكر والذهاب إلى صلاة العيد[٣١].

ويخبرنا أدورد لين[٣٢] ان أهم الأطباق عند المصريين في عيد الفطر في النصف الأول من القرن الماضي كان (الفتة) وهو الثريد. وكان يعد ببساطة ككل ثريد وذلك بسلق لحم الضحية ثم ثرد الخبز ووضع اللحم والمرق فوقه. وكان يقدم بالطريقة نفسها المعروفة

(٢٩) سليم طه التكريتي، «كسلات الأعياد في بغداد»، في: التراث الشعبي، عدد ٦ (١٩٨٠)، ص ٢٩.

(٣٠) الغذاء العربي، عدد ١٨، سنة ٢، ص ٢٨.

(٣١) عُمان (صحيفة)، ١٩٨٨/٥/٢١.

(٣٢) E.W. Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians** (london, 1860) p443 and 451.

اليوم وذلك بسكب صلصة الخل والثوم فوقه. ومن مآكل المصريين في عيد الفطر في الفترة نفسها هي: الفسيخ والكعك والفطائر وتعد بعض العوائل مرقة حلوة حامضة كانت تسمى «ممزة» وهي لحم بالخل والدبس. وكان رب المنزل يوفر النقل من مكسرات وزبيب وفواكه مجففة.

ويقوم المصريون أيضاً في عيد الفطر بزيارة مقابر الموتى حيث يأخذون معهم طعامهم لقضاء النهار هناك في الاحتفال بالعيد[٣٣]. ويذكر ادورد لين[٣٤] ان أهل مصر كانوا يزورون قبور الموتى في الأعياد لوضع سعف النخيل بعد كسره أو غصون الريحان على المقابر وتوزيع الأطعمة من كعك وتمر وخبز وفطائر على الفقراء الذين يتوافدون إلى تلك المناطق خلال تلك الأيام.

■ كعكة العيد

من أهم الأطعمة التي ترتبط بالاحتفالات الدينية في العالم العربي هي كعكة التمر (العجوة) والتي تسمى في العراق الكليجة. ولا يستغرب المرء ارتباط هذه الكعكة مع الاحتفالات بالأعياد فهي تحتوي على جميع المواد التي تحافظ على الحياة مثل: الدقيق والسمن ثم التمر. وترتبط كعكة العيد بتاريخ المنطقة بأجمعه. ومن المعروف ان الكعك أعد من قبل قدماء المصريين وكانوا يضعونه في قبور موتاهم. كما وأحسنوا به إلى الفقراء. وقيل إنهم كانوا ينقشون عليه صورة الشمس التي عبدوها[٣٥]. ويبدو ان المصريين ما زالوا ينقشون كعكة العيد بنقوش تمثل أشعة الشمس إلى يومنا هذا[٣٦].

(٣٣) shirley kay, the Egyptians - how they live & work (David & charles, 1975), p.129.

(٣٤) روزماري اليسن، «الطعام في العراق القديم»، في: الغذاء العربي، سنة ١، عدد ١٠، ص ٤٣.

(٣٥) عبد الرحمن، فنون رمضان، ص ١٣١.

(٣٦) Lane, Manners & Customs of the Modern Egyptians, p. 443-444.

وأما في العراق القديم فقد عرفت كعكة التمر باسم Ninda Mersu حيث كانت العجينة تزين وذلك بضغطها على قالب فخاري منقوش. وتطيب بالتوابل المطحونة من الكزبرة والكمون[٣٧]. أو كانت تطيب بحبة المحلب. والمحلب هو اللب من نواة ثمرة الكرز الأسود. ولا يزال العجين يطيب في العراق اليوم بحبة المحلب أو بمزيج يسمى حوائج الكليجة وهو مزيج من حبة الحلوة (شمار) وحبة السودة (صنوج أو حبة البركة). وتظهر كعكة العيد في كتب الطبخ العباسية تحت اسم أرنين بضم الألف أو خبز الأبازير حيث تحشى بالتمر أو باللوز أو بالفستق وتضغط بقالب من خشب الحق (على الأغلب يكون منقوشاً[٣٨]). ومن المعروف ان جميع أنواع الحشو لا تزال متبعة إلى اليوم.

تعد كعكة التمر في أعياد المسلمين والمسيحيين على حد سواء. وفي بعض الأقطار العربية مثل تونس تجتمع النساء في الأعراس لنقش كعكة التمر وتقريصها بالملقط حتى تبدو كل كعكة وكأنها قطعة فنية رائعة. وترتبط كعكة العيد في ذاكرتنا بالعديد من الذكريات الحلوة والتي تبدو اليوم وكأنها تخص عالماً من الماضي بعيداً لن يتكرر. واستعداداً لعمل كعكة العيد كنا نذهب ونحن صغار إلى بيت أقربائنا لأنه كان البيت الكبير. وكان عندهم بنت شمالية اسمها سارة تقوم بإعداد عجينة الكعكة (الكليجة). وينتج عن استعدادات سارة عجينة كبيرة الحجم تقوم بدعكها دعكاً جيداً. وعند انتهائها من ذلك، تعمل علامة الصليب على العجينة وتتركها في انجانة من النحاس لتختمر. وبعد العجن مرة ثانية، كانت سارة تجلس على تختة[٣٩] صغيرة من الخشب، وكنا نتحلق حولها كباراً وصغاراً نساعدها في قيامها بحشو الكعك. وكان يُعمل للكعك نوعان أو ثلاثة من الحشو، أولها بالطبع حشو التمر

(٣٧) kay, the Egyptians - how they live & work, p129.

(٣٨) محمد بن الحسن الكاتب البغدادي، **كتاب الطبيخ** (الموصل، ١٩٣٤)، ص ٧٩.

(٣٩) **التختة**: هي مقعد خشبي صغير ذو أرجل قصيرة قريبة من الأرض.

ويكون قد طبخ على النار حتى أصبح مزيجاً ناعماً. والحشو الآخر هو حشو الجوز والسكر المطيب بحبة الهال. وكان هناك أحياناً حشو اللوز المقطع والمحلى بالسكر. فكانت الأيادي تعمل جميعاً والوجوه باسمة سعيدة ويشعر المرء بهالة من النية الحسنة تحيط بالحلقة. وكان الكعك المحشو يعمل على هيئة نصف قمر نقرص فتحته بأطراف أصابعنا. ولتمييز الحشو، كنا نستعمل أطراف الشوكة لغلق جوانب كعكة الجوز، أو اتباع نوع آخر من التقريص للتمييز بين الحشو. وكنا، إذا انتهينا من استعمال الحشو ولا يزال هناك عجين، نقوم بعمل أساور من ذلك العجين أو ضفائر أو أقراص. وكانت الشاطرات من الكبيرات يقمن بعمل دمى من العجين المتبقي للصغار، ويضعن زبيباً في الرأس للعينين. وكان ذلك يفرحنا فرحاً غامراً.

وبعد ان ينتهي الجميع من عملهن كانت الكليجة ترص في الصواني المدهونة ثم يثقب وجه الكعك بالشوكة ويطلى بصفار البيض المطيب بماء الورد. وكانت الصواني توضع حينئذٍ في الفرن. وكان هناك من يأخذ الكعك ليشوى في فرن المحلة. وما ان ينضج الكعك حتى تفوح رائحة الكعك الناضج المطيب بالأبزار الحلوة التي عملت مع العجينة فتخرج الكليجة من الفرن تضيىء وكأنها الشمس.

وقد كان زهر الجوري Damask rose ذو العطر الفواح والذي يستعمل لإعداد ماء الورد يزرع في الماضي في قرية كرمليس في شمال العراق والتي تبعد عن الموصل ٣٥ كلم. وكان الكرمليسيون يقطرون ماء الورد الجوري rose water بواسطة الانبيق ويحفظونه في قناني يبيعونها في مدينة الموصل ليستعمل في تعطير حشو الكليجة والمحلبي ورش المدعوين في حفلات الأعراس والختان[٤٠].

(٤٠) بتول سليمان، «الأزهار ومدلولاتها عند العامة»، في: **التراث الشعبي**، عددان ٣،٤ (١٩٨٤)، ص ١٣٤.

وذكر أن ما أرسلته فارس مع خراجها إلى الخلفاء العباسيين في بغداد من ماء الورد كل عام وصل إلى ثلاثين ألف قارورة.

■ تقاليد الاحتفال بعيد الأضحى

يرتبط العيد الكبير أو عيد الأضحى كما يدل اسمه بتقديم الضحايا من الحيوانات من خراف ونعاج وأبقار. ويقع العيد في اليوم العاشر من شهر ذي الحجة وهو آخر أشهر السنة الهجرية. ويحتفل العالم الاسلامي بهذا العيد على نطاق واسع وقد تستغرق الاحتفالات به من أربعة إلى سبعة أيام وتشبه الاحتفالات بعيد الأضحى احتفالات عيد الفطر وذلك بالذهاب إلى المساجد صباحاً ثم تقديم التهاني والتزاور بين الأهل والأقرباء والأصدقاء. ويذكر أدورد لين[٤١] ان من مظاهر الاحتفالات بعيد الأضحى في مصر ان تجلب المواشي من أغنام وثيران إلى المدينة قبل العيد بأيام استعداداً لبيعها ونحرها في أول يوم العيد. وكان من المتبع ان ينحر الأغنياء عدداً من الأغنام أو ثوراً ثم يوزع أغلب اللحم على الفقراء.

ومن مزايا الاحتفال بعيد الأضحى في ليبيا وتونس ان يقدم القديد[٤٢] (اللحم المجفف بالشمس. يلفظ كديد) في ثاني أو ثالث أيام العيد. وبعد تقطيع القديد تعد منه أطباق مثل الكسكسي أو أطباق المرق مع الخضار.

وفي بعض البلدان كسلطنة عُمان يعتبر عيد الأضحى عيداً خاصاً حيث تعم الاحتفالات القطر بأجمعه وتستمر من خمسة إلى سبعة أيام. وتكثر خلال فترة العيد إقامة سباقات الخيل ثم الحفلات الشعبية المسماة بالرزحات حيث تدق الطبول وتقام الألعاب

(٤١) Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians**, p. 81 and 451.

(٤٢) يستعمل لحم الغنم أبو البقر أو الجمل بحيث يشرح خفيفاً ثم يقلب بزيت الزيتون والملح والفلفل والأبزار. يترك بعد ذلك على الحبل ليجف تماماً ثم يقلي بالزيت ويحفظ بنفس زيت القلي في قناني من الفخار لحين وقت الحاجة.

الراقصة بالسيوف والخناجر والتي يشارك فيها الشباب والشيوخ على حد سواء. ومن المعروف ان المواشي تذبح للعيد في عُمان بعد أداء الصلاة. وإزاء تميز الاحتفالات في سلطنة عُمان عن غيرها فإننا سنذكرها في هذا الحقل بشيء من التفصيل.

يقسم اللحم بعد الذبح إلى أقسام، منه ما يخصص لليوم الأول أو الثاني للعيد ويحتفظ بقطع للشواء في اليوم الثالث. ومن مآكل يومي العيد الأولين العرسية والهريسة أو طبق القبولي وهو الرز باللحم أو اللحوم المشوية أو المقلية. ومن الجدير بالذكر ان أسعار المواشي خلال فترة الأعياد تعتبر أسعاراً مناسبة حيث تتمكن أغلب العوائل من متابعة عاداتها بشراء ضحية العيد. وتراوحت أسعار المواشي في عام ١٩٨٧ في السلطنة بين: ٦٠ - ١٢٠ ريالاً لرأس الغنم و٢٠٠ - ٦٠٠ ريال لرأس البقر.

وتعد الذبيحة للشواء، وتكون عادة إما خروفاً أو شاة كما يلي: تحفر حفرة كبيرة في الأرض وهي الفرن ليتسع لذبائح المحلة، ويكون لكل محلة فرنها. يكون عمق الحفرة أطول من قامة الرجل بقليل، وتسوى جوانب الفرن بالطين أو بالحصى. تجمع الأخشاب والحطب لتكون جاهزة وقت العيد. وتشعل نار الفرن بعد صلاة الظهر ثاني أيام العيد. ويحتفظ بجانب الفرن بسائل متبل من خل التمر يسمى «بزار الشواء» حيث يجري غمس اللحم والذبائح في ذلك السائل.

بعد غمس اللحم في السائل، يلف ويخاط بالقماش أولاً وبسعف النخيل والخوص أو أوراق أشجار الموز ثانياً للمحافظة عليه من وهج النار. ثم، تعمل علامة فارقة على كل جراب حتى يتعرف الأهالي، كل على حصته. وبعد صلاة المغرب تكون نار التنور قد خف لهيبها وتحولت إلى جمر ملتهب حار حيث تنزل الجربان في التنور ثم يردم بالطين وسط هتافات الصبية الصغار وذكر اسم النبي(ص). وما ان ينتهي من ردم التنور حتى تبدأ المسيرات الشعبية

والأهازيج الوطنية. ولا يفتح التنور إلاّ في اليوم التالي أي ثالث أيام العيد وبعد مرور أربع وعشرين ساعة من الشي البطيء. ويتوافد أهل المحلة بعد ذلك لاستلام حصصهم من الشواء. وقد أخبرنا من ذاق ذلك اللحم فقال: انه ألذ ما يكون حيث يتهرى اللحم عن العظم. ولزيادة الايضاح، نذكر طريقة «بزار الشواء» وهي طريقة حيث يبدأ بإعداد النقيع وهو تخمير التمر شهراً كاملاً قبل حلول عيد الأضحى وذلك بدفن التمر المهروس في قنان زجاجية تحت الأرض وقد يلف ويختم بأوراق الموز. وعندما يرفع قبل العيد تضاف له الأبزار من هيل وقرنفل وفلفل وثوم وليمون جاف. وقد عثرنا على طرق مشابهة له من الفترة العباسية[٤٣] فقد جاء في البخلاء ما يلي: «زعموا انهم ربما ترافقوا وتزاملوا، فتناهدوا وتلازقوا في شراء اللحم، فإذا اشتروا اللحم قسموه قبل الطبخ، وأخذ كل انسان منهم نصيبه فشكه بخوصة أو بخيط، ثم أرسله في خل القدر والتوابل، فإذا طبخوا تناول كل انسان خيطه، وقد علمه بعلامة...»[٤٤].

■ كسلات الأعياد في العراق

الكسلات جمع كسلة وهي التعطل عن العمل. وكانت أيام راحة تتبع العيدين في العشرينات والثلاثينات من القرن الحالي، وقد اتخذها أهالي بغداد وسيلة للترفيه عن أنفسهم وذلك لانعدام العطل الوطنية حينئذٍ. وكان الناس يتمسكون بالأعياد الدينية لأطول فترة ممكنة وكأنها لا ترغب التخلي عنها، وذلك بسبب الكبت الاجتماعي والتعسف السياسي. وكانت النساء بصورة خاصة، ولأنهن أكثر أفراد الشعب حرماناً، يتقن إلى تلك

(٤٣) نقلاً عن: عُمان (صحيفة)، ١٩٨٧/٧/٢٧، ١٩٨٧/٨/٩، ١٩٨٧/٨/١٠.
(٤٤) الجاحظ، البخلاء، ص ١٩-٢٠.

الكسلات التي تنسيهن أحزانهن ولو لفترة قصيرة من الوقت، فكن يذهبن لزيارة المراقد والأضرحة.

ويعبر البيت التالي وهو بالعامية البغدادية عن حالة النساء:

كلجن يا مظلومات للكاظم امشن وعند سيد السادات فكن حزنجن

ومعنى البيت: إذهبن كلكن يا مظلومات وسرن إلى ضريح الامام الكاظم وعنده افككن أو تخلين عن حزنكن.

وكان الناس من رجال ونساء وأطفال يذهبون إلى أماكن الكسلات من بساتين وأضرحة إما بالزوارق ذات المجاديف الخشبية أو بالسيارات العامة ذات الهياكل الخشبية أو على ظهور الدواب أو سيراً على الأقدام. ومن أهم الكسلات كسلة كرادة مريم في الكرخ والتي تقع في أول يوم جمعة يعقب أيام العيد وهناك من يقول بل هو يوم الأحد. ويذهب الناس في هذا اليوم لزيارة البستان الذي يقوم فيه قبر صغير عليه قبة صغيرة يدعى قبر مريم بنت عمران، أو التوجه إلى بساتين المنطقة وافتراش العشب الأخضر قرب السواقي وتحت أشجار النخيل والرمان والحمضيات والتمتع بما جلبوه معهم من أنواع الأطعمة والأشربة، كل ذلك على أنغام موسيقى الدفوف والطبول.

ومن الكسلات الأخرى زيارة ضريح السيد ادريس في الرصافة وذلك في يوم الأحد الذي يعقب العيد أو زيارة ضريح رابعة بنت سيد جميل في الأعظمية يوم الأربعاء. وكان بعضهم يعتقد ان ذلك الضريح يعود إلى الصوفية الشهيرة رابعة العدوية ولكنه في الحقيقة، يعود إلى السيدة شمس الضحى الايوبية.

ومن الكسلات، زيارة قبر «حبيب» في الكرخ والذي تقوم فوقه قبة صغيرة. وفي اليوم المحدد كانت النساء والفتيات يأتين إلى الضريح منذ الصباح بالزوارق وتحمل كل جماعة منهن شمعة كبيرة، وعند الوصول إلى الشاطىء يقمن بالطواف حول القبر ووضع تلك

الشموع فوقه. وبعد الانتهاء من الزيارة تخرج النساء والفتيات إلى الشاطىء مرة أخرى، فيضعن شموعاً صغيرة على قطع من كرب النخيل ويقذفنها إلى نهر دجلة لتطفو وهي مشتعلة. وكانت الفتيات يقمن بإيفاء النذور لقضاء حوائجهن فيصمن إلى منتصف النهار ثم يفطرن عند القبر أو الشاطىء بما جلبنه معهن من أنواع الأطعمة وعلى الشاي المعد في السماورات. وأما الاحتفال بالزيارة فيبدأ بعد تناول طعام الغداء، حيث تبدأ الأغاني والأهازيج الشعبية من مربعات وزهيري وبوذيات. وأما المآكل التي كانت البغداديات تعددنها لمثل هذه الأيام فهي: المحاشي والكبب والكباب والبيض واللوبية والمخلل والحلويات من مدقوق التمر والزردة بالحليب وهي الرز بالحليب والسكر وبقلاوة مكادي[٤٥]. ويكثر الباعة المتجولون في هذه التجمعات الشعبية يروجون مأكولاتهم من سكريات ومكسرات واللب والفستق والبندق أو الكعك أو المرطبات[٤٦].

■ حج بيت الله

يستعد المسلمون لحج البيت الحرام منذ بداية شهر شوال وذلك قبل شهرين من وقته الفعلي. فيرى المرء المسلمين وهم يتوجهون من أقاصي المعمورة قاصدين هدفاً مشتركاً وهو مكة والمدينة.

وفي العصور العباسية كان المسلمون القادمون من الأطراف الشرقية للدولة يتوقفون في بغداد للراحة حيث يوفر الماء والزاد لهم وهم في طريقهم إلى الحج. وحيث كان الناس يفون بنذورهم عند وصولهم فيوزعون الأموال والصدقات على الفقراء وتقام الذبائح. وكان

(٤٥) **مكادى أو مجادى**: كلمة عامية بغدادية تأتي من استجداء الفقير البائس (المكدى) وذلك لأن بقلاوة المكادى تعمل من الخبز اليابس الذي يقطع ويقلى بالدهن ثم يغمس في دبس التمر.

(٤٦) نقلاً عن: التكريتي، «كسلات الأعياد في بغداد»، في: **التراث الشعبي**، العددان ١١-١٢ (١٩٨٤)، ص ١٧٥-١٨٦، وعزيز جاسم الحجية، **بغداديات** (مطبعة شفيق، ١٩٨٦)، ص ١٨٠-١٨٢.

الخلفاء العباسيون يكثرون من توزيع الهدايا والأموال والمآكل وهم في طريقهم إلى مكة، وتزداد العطايا عند وصولهم من هدايا ومآكل وأشربة مثلجة. وقيل ان الخليفة المهدي وزع خلال إحدى زياراته للحج مبلغاً هائلاً بلغ ٣٠,٠٠٠,٠٠٠ درهم وذلك على سكان مكة والمدينة(٤٧).

وجاء أيضاً ان حج جميلة بنت نصر الدولة عام ٣٦٦هـ ضرب به الأمثال لكثرة ما وزعت على الناس من هدايا وعطايا واعتاق العبيد. وقيل عن تجهيزات رحلتها للحج انها جلبت معها خضروات طازجة احتفظت بها في أوانٍ فخارية. ومن الحكايات المتعلقة بها أن قافلتها تضمنت اربعمائة هودجاً مبطناً بالحرير حتى لا يعرف أحد بأي هودج استقرت هي(٤٨).

وأما حج هذا العصر، فلا زال المسلمون يقومون به بالنشاط نفسه القديم ويتوقون لتأديته وذلك لإتمام الفريضة التي فرضها عليهم الدين فيقدمون النذورات ويوزعون الصدقات. ويعود الحجاج بعد إتمامهم فريضة الحج ومعهم الهدايا من سبح وخواتم وأساور وأحجار العقيق والقمر الحجازي وما أشبه ذلك. وكان يصاحب توديعهم أو استقبالهم في بعض المناطق أغاني وأهازيج منها مثلاً ما كان يقال في جنوب فلسطين:

حجاج بيت الله — حجاج الله أعطاهم
حجاج طبخوا ونفخوا — حجاج عمروا وفرشوا
حجاج الله أعطاهم...(٤٩)

وفي خلال أيام الحج الفعلية والتي تقع بين ١ ـ ١٠ ذي الحجة تقدم الصدقات في العراق مثلاً والتي تعني ذبح الأغنام والأبقار وإطعام المساكين.

(٤٧) Ahsan, Social Life under the Abbasides, p 280.

(٤٨) المصدر نفسه، ص ٢٨٣، عن لطائف.

(٤٩) عباس، «عادات فلسطينية»، في: التراث الشعبي، عدد ٤، ص ٤١.

ويعطي ادورد لين[٥٠] وصفاً مفصلاً لتقاليد الحج عند ذهاب الحجاج وعودتهم ومظاهر الحفاوة بهم. ومن تلك العادات ان يطوف الحجاج بالكعبة الشريفة سبع مرات ثم زيارة جبل عرفات الذي يقع على مسافة ست ساعات[٥١] من مكة.

وفي الليلة اللاحقة لزيارة جبل عرفات وبعد غروب الشمس يعود الحجاج إلى مكة حيث يقومون بنحر الذبائح من نعاج وأبقار أو نياق. وكان قسم من لحم الذبائح يوزع على الفقراء كصدقات بينما يأكل الحجاج القسم الآخر. وكانت عملية اعداد الضحايا للنحر تسمى «الفداء».

وكان الحجاج من المصريين يجلبون معهم عند عودتهم من الحج ماء زمزم في قنانٍ من الصيني أو من النحاس ويقوم الحاج بإعداد وليمة لأصحابه في ليلة وصوله وتسمى «وليمة النزلة» حيث يأتي الأصحاب ويطلبون من الحاج رفع الصلوات لأجلهم لأنه قد حج بيت الله. ويعدّ الحاج وليمة أخرى في اليوم السابع بعد عودته وتسمى «وليمة السبوع» حيث تستمر طول النهار حتى مجيء الليل.

ومن احتفالات الليبيين بعودة الحجاج هي ان يقوم أهل الحاج بإعداد الذبائح التي تطبخ وتقدم للزوار المهنئين الذين يتوافدون على بيت الحاج. وكان من المتبع وخاصة عند سكان الداخل أو المناطق البعيدة ان يجلبوا معهم الهدايا وتكون من مآكل كالرز أو الزيت أو السميد أو السكر أو الشاي أو الخراف. ويقوم الحاج بتقديم هدايا جلبها معه من مكة المكرمة والمدينة المنورة من بخور وسبح وأقمشة وسجاد.

---

(٥٠) Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians**, p.80 and 403.

(٥١) نظراً لزمن كتابة لين لكتابه (عام ١٨٣٣-١٨٣٥) فإن المسافة كانت تقطع على الأغلب، على ظهور الجمال.

■ تقاليد الاحتفال بأعياد المسيحيين

من أهم أعياد المسيحيين العرب: العيد الصغير وهو عيد ذكرى ولادة السيد المسيح وتقع ليلة العيد في الرابع والعشرين من شهر كانون الأول (ديسمبر). والعيد الكبير وهو عيد ذكرى صلب المسيح وصعوده إلى السماء ويقع عادة في بداية الربيع آذار ـ نيسان (مارس/ابريل). وعيد رأس السنة ويقع في أول يوم من شهر كانون الثاني (يناير).

يستعد المسيحيون لأعيادهم كما يستعد اخوانهم المسلمون وذلك بالتسوق وشراء الملابس الجديدة واعداد الأطعمة الخاصة والتي ترتبط بالعيد مثل كعكة التمر. ومن أهم مأكولات اليوم الأول للعيدين أطباق الدجاج المطبق على الرز بالزعفران والذي يقدم مع اللوز والكشمش ويطيب بماء الزهر والتوابل الحلوة أو أطباق من لحم الغنم المطيب بالابزار الذي يعد بالمرق.

ويرتبط العيد الكبير بذكرى إعداد البيض المسلوق والملون حيث يصبغ إما بسلقه مع أوراق البصل أو يلف ساخناً بعد سلقه بالورق الملون ويترك ليجف فيأخذ ألوان الورق. وكنا نلعب ونحن صغار لعبة «طق» البيض بعضنا مع بعض، فمن تكسر بيضته يعتبر خاسراً ولم يكن من الضروري ان يتنازل الطفل عن تلك البيضة المهزومة.

وقد تعود عادة إعداد البيض الملون في عيد الصعود إلى السماء بسبب وقوعه بالقرب من أعياد الربيع كعيد نوروز وعيد شم النسيم التي ترتبط جميعها بعادة إعداد البيض الملون. ويجدر بالذكر ان الفلسطينيين كانوا يحتفلون بخميس الأموات وهو الخميس الثاني من شهر نيسان (ابريل) وذلك بذهاب النساء والأطفال لزيارة المقابر وهم يحملون البيض المسلوق والمصبوغ والأطعمة المصنوعة بالزيت (دون لحم) مثل الفطائر والمسفن، حيث يأتي الأولاد والفقراء إلى القبور من أجل الحصول على ما يوزعه أقارب الموتى

من طعام. وكان من الناس من يوزع التين والزبيب والخبز، وهم يعتقدون ان الطعام الذي يصل إلى الفقراء يصل إلى أرواح الموتى. كذلك يلعب الأطفال والشباب في ذلك اليوم لعبة تطقيش البيض الملون حيث يضرب الواحد منهم ببيضته ببيضة الآخر، فإذا انكسرت بيضة أحدهما اعتبر خاسراً فيخسر البيضة المكسورة لصاحبه(٥٢).

ومن أهم أطباق عيد رأس السنة عند أغلب مسيحيي العراق طبق يعد خصيصاً لذلك اليوم ويسمى القيسي أو الحامض حلو. والطبق هو لحم الغنم بالمرق مع الفواكه الجافة من مشمش واجاص وتفاح وزبيب ويزين عند التقديم باللوز. ومغزى الطبق كما تشرحه الجدات هو الرغبة في جعل العام الجديد مزيجاً متجانساً من الحلاوة والحموضة (مثل طعم الطبق). وكما رأينا أعلاه ان الطبق نفسه يعد من قبل بعض الأشقاء المسلمين لليوم الأول من عيد الفطر في المناطق الشمالية من القطر حيث تكثر الفواكه والثمار. ويرتبط مجيء الأعياد أيضاً، كما ذكر أعلاه، بصنع كعكة التمر (الكليجة).

■ ليلة المولد النبوي

يحتفل المسلمون يوم ١٢ من شهر ربيع الأول بذكرى المولد النبوي. وتقام في جوامع العراق مثلاً الأناشيد وتدق الطبول احتفالاً بالمناسبة. وتوزع الأطعمة من لحوم وأرز على الفقراء. وأما في مصر، فإن هذا اليوم يعتبر عيداً وطنياً حيث توزع على الأطفال فيه دمى معدة من السكر والحلويات(٥٣).

(٥٢) عباس، «عادات فلسطينية»، في: التراث الشعبي، العدد ٤ (١٩٧٨)، ص ٤١، ومقالة: نمر سرحان، «التقويم الشعبي في المأثورات الشعبية الفلسطينية»، في: التراث الشعبي، العددان ٣-٤ (١٩٨١)، ص ٤٢.

(٥٣) Shirley, the Egyptians - how they Live & Work, p.130.

وفي صباح ذكرى المولد النبوي يعمل في ليبيا وتونس عصيدة تكون أرق قليلاً من العصيدة الاعتيادية وتؤكل مع الزيت والعسل. وتقدم العصيدة نفسها، وهي من اللوازم، كطعام فطور في البلدين كليهما بعد أي ولادة، سواء أكان المولود ذكراً أم أنثى(٥٤).

■ عيد رأس السنة الهجرية

ويصادف يوم ١ محرم. وتقام الخطب في المساجد في هذا اليوم. وكانت بعض قرى فلسطين تقيم في السابق الولائم العامة ويؤكل فيها الفت (الثريد) واللحم والأرز وذلك بعد قراءة قصة المولد النبوي الشريف(٥٥).

■ عاشوراء

وتصادف في اليوم العاشر من شهر محرم وهو الشهر الأول في السنة الهجرية. وتقع في هذا اليوم ذكرى مقتل الحسين. وتقام بذكرى عاشوراء الصلوات والأناشيد الدينية وتوزع الصدقات.

وترتبط بعاشوراء أطباق خاصة مثل الهريسة أو العاشورية. والعاشورية من الأطباق القديمة التي تكاد تكون مندثرة الآن وتسمى اليوم في مصر أحياناً «البليلة».

تعد العاشورية من حبوب القمح (وأحياناً الشعير) التي تطبخ بالماء أو بالحليب ويضاف إليها السكر أو العسل أو الدبس وتطيب بالقرفة ثم تنثر عليها المكسرات من لوز وجوز وزبيب(٥٦). ويعد الطبق نفسه في ليبيا لعاشوراء ويظهر تحت اسم هريسة. ويعد الليبيون أيضاً لهذا اليوم البيض الملون والفول المسلوق وهو الباقلاء

(٥٤) المصدر نفسه، ص ١٢٦.
(٥٥) عباس، «عادات فلسطينية»، في: **التراث الشعبي** ص ٤١.
(٥٦) مختار سالم، **الفوائد الصحية للمأكولات الشعبية**، ط ٢ (بيروت: دار الجبل، ١٩٨٧)، ص ٣١.

من الحجم الكبير وتؤكل وحدها مطيبة بالملح والليمون. وفي العراق تعد العاشورية من خليط من الحبوب كالقمح والرز والفاصوليا وتحلى بالسكر ثم تقدم باردة ومزينة بالجوز والكشمش(٥٧).

ويذكر ادورد لين(٥٨) طبق العاشورية نفسه كطعام قدم له في عاشوراء قبل الظهر في مصر في القرن الماضي وكان يسمى «حبوب» ويذكر انه بالامكان إعداد الطبق من الرز بدلاً من القمح. ويضيف ان تقديم الطعام في عاشوراء هو اتباع للحديث الشريف الذي معناه: ان من يعطي الكثير إلى أهل بيته في عاشوراء سيغدق الله عليه الكثير في بقية أيام السنة. وتقدم العاشورية في السعودية اليوم بمناسبة ذكرى عاشوراء لتتضمن، كما يدل اسم الطبق، على عشرة أنواع من الحبوب(٥٩)

ويبدو ان هناك حركة لإحياء بعض المآكل القديمة في مصر اليوم. إذ أخبرنا أحدهم ان طبق العاشورية، أصبح يقدم في بعض فنادق الدرجة الأولى مثل الهيلتون والشيراتون ويدرج في قائمة أطباق الحلوى.

قال ابن عباس: إن رسول الله قدم المدينة فوجد اليهود يصومون عاشوراء. ولما سئلوا عن ذلك قالوا: هذا اليوم الذي أظهر الله فيه موسى وبني اسرائيل على فرعون فنحن نصومه تعظيماً له. قال عليه الصلاة والسلام: نحن أولى بموسى منكم فصامه وأمر بصومه(٦٠).

---

(٥٧) نزيهة أديب وفردوس المختار، **دليل الطبخ والتغذية** (بغداد، ص ١٩٧٧)، ص ٢٧٥.
(٥٨) المصدر نفسه، ص ٣٩٤-٣٩٥.
(٥٩) Mai Yamani, Cuisine & Class in Mecca, delivered at a culinary conference at the school of oriental & African studies in London on 23rd- 24th April (1992).
(٦٠) عبد الرحمن، **فنون رمضان**، ص ١٩.

ليلة المحيا (ليلة القدر)

تقع ليلة المحيا في العراق في ليلة النصف من شهر شعبان أي بين الرابع عشر والخامس عشر منه. ولكن ادورد لين[٦١] يذكر انها تقع في العشرة أيام الأخيرة من شهر رمضان ويعتقد انها تقع في الليلة السابعة والعشرين من الشهر حيث يظن انها الليلة التي نزل فيها القرآن الكريم على الرسول(ص). وكان المصريون يعتقدون ان الماء المالح يتحول إلى ماء عذب خلال تلك الليلة.

ويحتفل المسلمون كافة بتلك الليلة التي يؤمنون فيها ان السماء ستفتح أبوابها في إحدى تلك الساعات، فيسهر البعض إلى الصباح في تلاوة القرآن الكريم بانتظار اللحظة التي تفتح خلالها السماء أبوابها لتقديم الأدعية والطلبات. ويحتفل بتلك الليلة في العراق بإشعال الشموع وشراء المكسرات من لوز وجوز وفستق وبندق ولب وغيرها. وأما الصبية فإنهم يحتفلون بليلة المحيا بإطلاق المفرقعات والشخاط الملون وإنارة الطرقات ودق الطبلة (الدنابك)[٦٢].

يوم الخميس

وصف يوم الخميس أحياناً بأنه «أنيس» وذلك للاعتقاد بحسن فأله. وتقام فيه حفلات الحناء لختان الأولاد وحنة العروس وليلة الدخلة. وتزار في يوم الخميس الأضرحة والمقابر وتوزع الخيرات عن أرواح الموتى[٦٣].

---

(٦١) Lane, Manners & customs of the Modern Egyptians, p 442.

(٦٢) الحجية، بغداديات، ص ١٤١-١٤٢.

(٦٣) المصدر نفسه، ص ١٠٩.

■ يوم الجمعة

يعتبر يوم الجمعة يوم عبادة عند المسلمين. وكان يوم الجمعة يعتبر عطلة منذ العصر العباسي الأول حيث تغلق المدارس والمكاتب[٦٤]. وعلى الرغم من ان يوم الجمعة كان يوم عطلة، فقد كانت الأسواق تفتح في هذا اليوم حيث تنحر فيه المواشي. وما زال يوم الجمعة يعتبر يوم راحة وعبادة حيث تزار فيه المساجد وتقام الخطب وتعد ربات البيوت مآكل طيبة في هذا اليوم.

■ يوم السبت

كان يهود العراق يمتنعون عن القيام بأي عمل يوم السبت لكونه يوماً خاصاً عندهم فكانوا لا يوقدون ناراً ولا يطفئونها إذا كانت موقدة (كالمصابيح النفطية مثلاً). وكانوا يعدون طعامهم في اليوم السابق أي يوم الجمعة ومن هنا اشتهرت عندهم أكلة التبيت (من البائت). وكان ان تحشى كرشة خروف باللحم المفروم والرز ولذلك غلب على يهود بغداد اسم ابن السبت[٦٥].

■ أعياد الربيع

يحتفل الوطن العربي بأجمعه باستقبال الربيع بعد ان يمس الأرض الدفء فتبدأ الحشائش والأزهار في دورة جديدة من الحياة. وأعياد الربيع لها تاريخ قديم في المنطقة يحتفل فيه كل بلد حسب طريقته المتوارثة عن الأقدمين.

---

(٦٤) Ahsan, Social Life under the Abbasides, p. 284-285.

(٦٥) الحجية، بغداديات، ص ١٠٩.

شم النسيم

يحتفل المصريون بعيد شم النسيم وهو عيد الطبيعة والربيع. ويقع في يوم الاثنين اللاحق للعيد الكبير لأقباط مصر(٦٦). ومن مظاهر الاحتفالات بهذا العيد الذي يعود تاريخه إلى عصور الفراعنة، الخروج إلى المتنزهات والحدائق وضفاف الشواطىء. ولا يمكن ان يمر يوم شم النسيم دون تناول الأسماك الصغيرة المملحة والمجففة (الفسيخ) والكعك والبيض المسلوق والملون.

مهرجان الربيع نوروز

اعترف العباسيون الأوائل رسمياً بنوروز على الرغم من انه عيد ذو أصل فارسي. وكانت الاحتفالات بنوروز تتم على نطاق شعبي واسع تستمر ستة أيام. ونوروز عيد يعلن قدوم فصل الربيع وهو عيد رأس السنة في الوقت نفسه . ومن احتفالاتهم لذلك اليوم لبس الملابس الجديدة المزركشة وتزيين الدور بحب القطن ومجامر الطين. وأما قصور الخلفاء فكانت تزين بمواد ثمينة مثل أقمشة غمست بدهن البلسم وحرق الطيب في مجامر البرام (الحجر). وكان الناس يعدون أطعمة طيبة وحلويات كاللوزينج والصابونية ويوزعونها على بعضهم البعض. وقيل ان الخليفة المتوكل قام بسك خمسة ملايين درهم ملون بألوان مختلفة نثرها على رجاله وذلك بمناسبة نوروز.

ومن مظاهر الاحتفالات الأخرى انهم قدموا الهدايا بالمناسبة ورشّوا بعضهم البعض بالماء. وأما أهل الذمة فكانوا يستأجرون طباخاً يقوم بإعداد الأطعمة طيلة الليل لتكون جاهزة في الصباح. ذلك، بالاضافة إلى اعداد البيض الملون وشراء الطيب. وكان المسلمون

(٦٦) Shirley, the Egyptians - how the Live & Work, p. 129.

يشاركون أهل الذمة في احتفالاتهم بنوروز في الأماكن العامة ويتناولون العدس المقشور(٦٧).

وكان سكان بغداد، في العشرينات أو الثلاثينات من هذا القرن، يقيمون احتفالات ومهرجانات عظيمة في منطقة المدائن. وقد يشير سبب اقامتها في المدائن إلى أصل الاحتفال الفارسي. وكانت الاحتفالات تستمر عدة أسابيع متوالية تشمل شهر آذار (مارس) كله وعدة أيام من شهر نيسان (ابريل) أيضاً. وكان البغداديون يتوافدون على المدائن، حيث يصحب البعض منهم كل أفراد أسرته. فيأتون إليها بالزوارق البخارية أو على ظهور الدواب ويقيمون خيامهم في بساتينها ويمضون أيامهم ولياليهم في متعة وأنس. وكان يوم الحادي والعشرون من شهر آذار (مارس) يعتبر الحد الذي يصل فيه الاحتفال إلى ذروته. فكان الوافدون بالاضافة إلى سكان المنطقة يسيرون في موكب عظيم يحملون أدوات الطرب والسيوف والخناجر ويضعون فوق رؤوسهم طرابيش طويلة ملونة مزوقة. ويطوف الموكب بأنحاء البلد حيث ينتهي ليلاً بمسجد سليمان(٦٨).

ومن احتفالات الأهالي بيوم ٢١ من آذار (مارس) ان تزرع القلل الفخارية (التنك) بحبات الشعير وتترك لتنبت وذلك اشارة لبدء دورة الحياة حيث ينمو الزرع. ويسمى ذلك اليوم بعيد الشجرة.

ومن الجدير بالذكر ان مدينة الموصل العراقية (نينوى) تكنى باسم أم الربيعين وذلك لأن الله عز وجل وهب فصلي الربيع والخريف فيها طبيعة ساحرة خلابة. فيقال على لسان الموصليين: الغبيع للعين والاصفاري للفم وذلك بمعنى ان الربيع للنظر لجماله والخريف للفم لكثرة فاكهته(٦٩). ويمكن الإضافة هنا ان الآشوريين القدماء كانوا

---

(٦٧) Ahsan, **Social Life under the Abbasides,** p. 286-289.

(٦٨) التكريتي، «كسلات الأعياد في بغداد»، في: **التراث الشعبي**، ص ٤٢.

(٦٩) سليمان، «الأزهار ومدلولاتها عند العامة»، في: **التراث الشعبي**، ص ١٢٥.

يحتفلون في الربيع بجني زهرة الأقحوان (البيبون). وكانت احتفالاتهم بالربيع تمتد سبعة أيام يتخللها الرقص والغناء وحفلات الأعراس وإقامة الحفلات في كل بيت حيث تكون الخمور والأشربة(٧٠).



«كسلة العيدين»، عن: مقالة ناجي جواد،
التراث الشعبي، العددان ١١-١٢، عام ١٩٨٤ .

(٧٠) يوسف الأسدي، «التراث في أعراس الربيع»، في: التراث الشعبي، العدد ٦ (١٩٨٠)، ص ١٩٢.



تحضير الطعام أمام الخيمة.

عن: مقامات الحريري، المكتبة الأهلية ـ باريس.

٤

الطعام في الحياة الاجتماعية والثقافية

حددت التوسعات الإسلامية منذ أكثر من ألف عام خارطة العالم العربي بمشرقه في الشرق الأوسط ومغربه في شمال افريقيا. وعلى الرغم من تفرق كلمة العرب السياسية والدولية اليوم، فإن تراثاً واحداً وعميقاً يربط العالم العربي بأجمعه من مشرقه إلى مغربه. ويرتكز ذلك التراث بصورة مباشرة على الأسس الإسلامية التي جمعت شعوب هذه المنطقة في القرن السابع.

ومن أهم الخيوط التي حاكت الشخصية العربية هي اللغة العربية بأمثالها وأقوالها التي يشترك فيها العربي إن كان في بغداد أو القاهرة أو تونس. وتمتد العادات والتقاليد العربية المشتركة بين مجموعة هذه الشعوب لتظهر بوضوح في مآكل العرب التي وصلنا بعضها، دون تغيير، منذ أقدم العصور. وأما بعضها الآخر فقد مر بعصور طويلة من التطور والتحسن والاندماج.

ويلعب الطعام دوراً كبيراً في الحياة الاجتماعية. بل يصح القول ان الطعام هو محور الحياة الاجتماعية العربية. إذ بالطعام يمكن للعربي استضافة ضيفه وإرسال رسالة تعبر عن مشاعره، وبالطعام تكمل الأفراح من أعراس وولائم. وبالطعام يمكن للفرد صد الحسد، وعلاج الأمراض، واختيار المواد الغذائية التي تكفل له الصحة والعافية.

الطعام في الحياة الاجتماعية

أثرت العادات والتقاليد الاجتماعية على الطعام منذ أقدم الأزمان. وعلى الرغم من الاختلاط بالأجانب اليوم، والتطور السريع في بنية المجتمعات العربية اللذين يؤديان في كثير من الأحيان إلى زوال عادات متوارثة، نذكر في ما يلي بعض المناسبات الخاصة التي لا تزال محور الحياة الاجتماعية في البلاد العربية:

الخطوبة

ما زالت الخطوبة والزفاف يعتبران من أهم المناسبات في حياة الانسان العربي وذلك لأنهما سنّة الحياة، ولأن الرجل يكمل نصف دينه بزواجه من شريكة حياته. ومن أهم المراحل الاجتماعية مرحلة اتمام الخطوبة وذلك بقراءة فاتحة القرآن. وعلى الرغم من تشابه العادات إلى حد كبير في البلاد العربية، تلعب الأقاليم المختلفة دوراً في تحديد عادات خاصة اقليمية تعتمد على ما تقدمه المنطقة من مواد. ومن العادات الشائعة في وادي بردى والزبداني[1] في سوريا في بداية هذا القرن وحتى منتصفه ان يقدم والد العروس إلى ضيوفه ما يتوافر لديه بعد اتمام الخطوبة. وكانت الضيافة تقتصر على القهوة المرة وشيء من النقولات كالتين اليابس والزبيب والنقوع (المشمش المجفف) والجوز واللوز، شتاء، وأما في الصيف، فالفواكه مع القهوة والشرابات من شراب الورد وغيره[2].

وأما في تونس، مركز العديد من العادات العربية القديمة، فقد كان التقليد إلى سنوات قليلة خلت ان يقدم الشرط إلى أسرة العروس. والشرط هو مجموعة من الهدايا قد تضم أقمشة وثياباً وحلى، أو

(١) **الزبداني**: في اللغة الآرامية هي بلدة التفاح.

(٢) محمد خالد رمضان، «تقاليد الزواج والأعراس في منطقة وادي بردى والزبداني»، في: **التراث الشعبي**، عدد ٤ (١٩٨٢)، ص ٨٧.

قد تكون كميات من القمح والزيت والمواشي. والشرط هو غير النقد أو الصداق أو المهر[٣].

كان الأصمعي يقول: قد كان للعرب كلام على معان. فإذا ابتدلت تلك المعاني، لم تتكلم بذلك الكلام. فمن ذلك قول الناس اليوم: ساق اليها صداقها. وإنما كان هذا يقال حين كان الصداق ابلاً وغنماً، وفي قياس قول الأصمعي فإن أصحاب التمر الذين كان التمر دياتهم ومهورهم، كانوا لا يقولون: ساق فلان صداقه[٤].

وأما العروس التونسية في الماضي فكانت تعزل عن باقي أهل الدار خلال الاسبوع السابق لزفافها وتترك تحت رعاية «الحنانة» التي تقوم على توجيه الفتاة وإعدادها لحياتها القادمة. وكان للفتاة طعامها الخاص خلال ذلك الاسبوع ويتصف ببساطته مثل اطعامها شريحة لحم مسلوق أو قطعة دجاج تأكلها بالملعقة دون خبز، كل ذلك مع صبغ قدميها ويديها بالحناء وحرق البخور لطرد الشر ومحاولة ترسيخ فكرة قدسية الزواج عند الفتاة[٥].

■ الزفاف

ترتبط مناسبات الزفاف في التاريخ العربي بذكرى احتفالات كبرى أقيمت بالمناسبة، ومنها حفلة زفاف الخليفة المأمون إلى بوران ابنة الثمانية عشرة لوزيره حسن بن سهل، حيث استمرت الاحتفالات أربعين يوماً. وما ذكر عن الاحتفال انه في ليلة العرس وعندما التقى الخليفة بعروسه للمرة الأولى وجهاً لوجه نثر عليهما من صينية من الذهب ألف درة من الحجم الكبير. وقدم إلى الحاضرين في

(٣) يوسف حبي، «تقاليد زواج تونسية»، في: **التراث الشعبي**، الأعداد ١٠-١٢ (١٩٨٢)، ص ٣٤.

(٤) الجاحظ، **البخلاء** (دار الكتب الشعبية، ١٩٧٧)، ص ١٥٨.

(٥) المصدر نفسه، ص ٣٤.

الاحتفالات كريات من المسك احتوت كل كرة على ورقة كتب فيها اسم هدية قد تكون ضيعة أو جارية أو فرساً أو هدايا أخرى تكون من نصيب من يحصل على كريات الطيب تلك.

وأما في السبعينات من عصرنا هذا فقد كان من جملة مراسيم الاحتفال بزفاف أحد شيوخ الخليج من نسيبته ان وزعت المآكل على الأهالي في المدينة وكانت تحتوي على اللحم والرز المطيب بالزعفران والتوابل. وكان ان لبست العروس من الحلي والجواهر بحيث صعب عليها القيام عن كرسيها بسبب ثقل تلك الحلي. ويحتفل بعض الخليجيين اليوم بزفاف أبنائهم بإقامة احتفالات كبرى. وقد يجلب المزينون من أوروبا إلى هذه الاحتفالات خصيصاً لتزيين العروس. وأحياناً، يعرض اسما العريس والعروس بالأضواء الكهربائية في مكان الحفلة.

وبالعودة إلى احتفالات الزفاف في وادي بردى والزبداني في سوريا فإن الاحتفالات كانت تستمر سبعة أيام. ومن ميزات الأيام السبعة، ان اليوم الثاني كان يخصص لعمل العجين والخبز. وأما اليوم الرابع فكان يوم الحناء للعروس والعريس حيث تنشد الأغاني والأناشيد مثل الأبيات التالية:

كل مين عندو مد شعير ... يبيعو ويلحق صبارا
وعزرايل وغراب البين ... وما يخلو ولا ختيارة
هوارايا أبو هواوير ... ولعمل كبه بعصافير
اعزم فيها المير بشير ... واعزم شباب الحارة
هوارايا نعسانة ... ستك اسمها مرجانة
تحيا رجال الزبداني ... محطا وحارا[6] مع حارة

وفي اليوم الخامس وهو يوم الدخلة يعد الطعام ـ في «خلاقين» (وهي قدور كبيرة) ـ من الرز والبرغل واللحم. وتمد السمط[7]

(٦) في الأصل «وعارا» ونتصور انه خطأ مطبعي.

(٧) **السمط**: ومفردها سماط وهي المأدبة الواسعة تمد على الأرض.

فوق السطوح وعلى أرض الدار للضيوف. ويقدم الطعام أيضاً إلى أقرباء العريس وجيرانه الذين يمرون أمام الدار بعراضة[٨]. ويحمل رئيس العراضة حفنة من الرز ويرشها على الناس. ويزف العريس بالبلدة بالعراضات وهو على ظهر فرس. ويقوم أهل الضيعة، كل أمام بيته برش العطورات والسكريات على المجموعة ويشعلون البخور وسط زغاريد النساء. وعند نهاية الاحتفالات لذلك اليوم يأخذ العريس بيد عروسه وتكون قد هيأت عجينة فيرفع لها يدها فتضعها فوق باب الغرفة وتلصقها دلالة على انها ستلتصق بزوجها إلى الأبد. وفي اليوم السادس تقام الذبائح وتعمل الولائم وسط الدبكات والأهازيج[٩].

وأما في المغرب، فإن أسرة العروس تبعث للزوجين الشابين في الصبح بعد زواجهما فطوراً قوامه الرز بالحليب ورأس خروف مبخر، وذلك بمعنى ان تصبح العروس طاهرة مثل الحليب وقادرة على تسيير بيتها بكامل «رأسها».

وفي سابع أيام الزفاف تتعرض العروس لأول امتحان لها في أمور المنزل وذلك بأن يطلب منها ان تهيىء في الصباح الباكر الخميرة التي ستخمر الخبز وتدخل على بيتها الخير والبركة[١٠]. وتستغرق احتفالات الزفاف في مصر يومين أو ثلاثة حيث تلتف النساء حول العروس ويقمن بوضع الحناء والرقص والغناء وتناول مآكل خاصة بالمناسبات، في حين يلتف الرجال احتفالاً حول العريس[١١].

ومن مظاهر الاحتفالات التقليدية بالزفاف في العراق ان يزين باب الدار بسعف النخيل على شكل إطار يحيط بالباب. ويرسل جهاز

---

(٨) **العراضة:** بالضم، اطلاق البارود في محافل الأفراح والأعياد.

(٩) رمضان، «تقاليد الزواج والأعراس في منطقة وادي بردى والزبداني»، في: **التراث الشعبي**، ص ٨٥-١١١.

(١٠) مجلة: **الغذاء العربي**، عدد ١٤، السنة الثانية، ص ٤١.

(١١) Shirley kay, **the Egyptians - How they Live & Work** (David & charles, 1975), p 129-130.

العروس إلى بيتها في بقج ملونة جذابة. ومن الحلويات الضرورية التقليدية في تلك المناسبات ان تقدم حلوى المن السمي[١٢].

وفي هذه الأيام، أخذ العديد من طبقات المجتمع وخاصة الطبقة الوسطى والطبقة الغنية بتقليد العادات المتبعة في الغرب ومنها الاهتمام بإعداد كعكة الزفاف wedding cake التي تتسابق العوائل في ارتفاعها. ومن تلك الكعكات ما يرتفع أكثر من ثماني طبقات وتكون عادة مطلية بالسكر الأبيض ومزينة بأزهار السكر الملون والأشرطة الفضية. ومنهم من يزين الكعكة بوضع دمى تمثل العريس والعروس فوق أعلى الطبقات. وقد أخذ بعض العوائل، عن الأوروبيين أيضاً، عادات تقديم الشامبانيا الفرنسية في حفلات الزفاف الأنيقة وان يقوم العريس والعروس بسقي بعضهما الشامبانيا وذلك بتشابك ذراعيهما معاً. وتوزع في هذه الحفلات عادة على الضيوف حفنات من اللوز المطلي بالسكر الملون من زهري وأزرق وأبيض جمعت في مناديل من الدانتيلا اللطيفة الشكل.

■ الولادة

ما ان يتم الزفاف حتى يبقى الجميع في ترقب لظهور علامات الحمل على العروس ومجيء وليد يكمل فرح الأهل. إذ ان الولادة في العالم العربي هي رمز الخير والبركة. فقد جاء في القرآن الكريم: ﴿المال والبنون زينة الحياة﴾. ويحب العرب المرأة الولود وخاصة من كان لها طفل وراءها وطفل في حضنها وجنين في بطنها.

وهناك العديد من العادات التقليدية في العالم العربي الخاصة بالحمل والولادة. ويكون للنفساء عادة طعام خاص مشحون بالمواد الغذائية لمساعدتها على استعادة نشاطها بعد متاعب الولادة. ففي مصر في

---

(١٢) المن السمي: الأصلي منه، هو ما ذكر في الانجيل والذي يظهر على نوع من الأشجار الشوكية Tamarisk. وأما ما يتوفر منه اليوم بالأسواق فيعد من غلي عرق الحلاوة (عروق مجففة لشجرة الحلاوة) وإضافة بياض البيض والسكر والهيل.

القرن الماضي مثلاً، كانت النساء تقمن بإعداد أطعمة خاصة لليوم الرابع أو الخامس بعد الولادة مثل: مفتكة وهي طعام يعد من العسل والزبد وزيت السمسم مع المطيبات والتوابل، وقد يضاف إليه البندق. ومن الأطعمة الأخرى الكشك، ثم اللبابة وتعد من لباب الخبز والعسل والزبد وتطيّب بماء الزهر. وكذلك الحلبة، وتعد من غلي حبوب الحلبة وتحليتها بالعسل(١٣).

ومن أطعمة النفساء قبل الإسلام الغريقة والفئرة وهما طعام يعد من الحلبة والسمن والتمر ويقدم للنفساء أو للمريض. وفي الحديث الشريف: «إن علم ما في الحلبة من غذاء لبيع وزنها ذهباً».

ومن الطريف ان يظهر في البحرين والمغرب معاً تقليد مشترك وهو إطعام النفساء في يومها الأول دجاجة إن كان المولود ذكراً، وديكاً ان كان المولود أنثى. ومغزى ذلك، ان زوجة المستقبل للمولود الذكر يرمز إليها بالدجاجة بينما يرمز إلى العريس المستقبل للمولودة الأنثى بالديك(١٤).

ومن تقاليد الولادة ما كان متبعاً في تونس في القرن الماضي وربما لا يزال حتى زمننا هذا، وهو ما ان تزف ساعة الولادة والمخاض حتى تصل القابلة. وكان يتبرك بها وتسمى أحياناً بالنقية، وللتأكد من ان الآلام هي آلام المخاض تستنشق المرأة الكمون. فإذا كانت غير آلام المخاض سكنت حالاً.

ويتيمن التونسيون كأغلب العرب بمولد الصبي فيفرحون بالمناسبة فرحاً بالغاً.

وكانت المرأة تطعم بعد الولادة حالاً صفار البيض الممزوج بالعسل والزبد ويسمى ذلك (أدمة النفس أو الحيلتين). وتقوم النساء على

---

(١٣) E.W. Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians** (London 1860), p. 467.

(١٤) عن: **الغذاء العربي**، العدد ٩، السنة الأولى، ص ٢٦، والعدد ١٤، السنة الثانية، ص ٤١.

تنظيف المرأة وإلباسها ثوباً حريرياً مزركشاً وإحراق البخور الطيب في الغرفة، إذ ان الرائحة الزكية هي علامة الفرح.

وتعمل للصبي عصيدته وهي طحين يعمل بالماء والزبد والعسل أو قد يعمل بالسكر والزيت وفقاً لحالة العائلة. وكانت العصيدة في الأوساط التونسية تقليداً متوارثاً لدى الأثرياء والفقراء على حد سواء. وتوزع العصيدة على سائر أفراد العائلة وعلى الأقارب والجيران والأصدقاء. فهي بمثابة اعلان الخبر المفرح. وقد جاء منها القول «لم أذق عصيدته»، بمعنى لا أعرفه. وتذكرنا العصيدة التونسية بالجارية في تاريخنا القديم التي لم يكن عندها من يعد لها «خرستها»[١٥]. ونتساءل نحن بدورنا ان كانت الخرسة التي عنتها الجارية ما هي إلاّ عصيدة العسل أو السكر التي نقلتها معها القبائل العربية إلى شمال افريقيا عند التوسعات الإسلامية؟ وتعد هذه العصيدة وهي أرق نسبياً من العصيدة الاعتيادية في ليبيا أيضاً وتقدم كفطور وهي عصيدة المولود الجديد إن كان ذكراً أو أنثى. وجرياً على سنّة التونسيين، كان اليوم السابع بعد الولادة يعتبر يوماً مهماً إذ يعطى الطفل اسمه ويقص شعره. ويتم غسله للمرة الأولى بالماء الساخن. كما تستعيد المرأة بعض نشاطها بحيث يكفل لها ذلك مغادرة سريرها. وفي هذا اليوم ينحر خروف ويوزع لحمه على المحتاجين، ويسمى ذلك العقيقة[١٦]. وينحر الخروف باتجاه القبلة، مع التلفظ باسم الوليد كتأكيد لتكريسه إلى الله[١٧]. وتعد العقيقة أيضاً في ليبيا للمولود الجديد.

وفي نظرنا، ان العقيقة التونسية هي نفسها العقيقة التي يذكرها الجاحظ في بخلائه. ولأهميتها لهذه الدراسة نذكرها هنا كاملة:

«والعقيقة دعوة على لحم الكبش الذي يعق عن الصبي.

---

(١٥) طعام المرأة النفساء، وانظر يوسف حبي، **تقاليد زواج تونسية**، ص ٣٤.

(١٦) **العقيقة**: شعر كل مولود (المنجد).

(١٧) حبي، في المصدر نفسه، العدد ٤ (١٩٨٣)، ص ٧-١٨.

والعقيقة اسم للشعر نفسه، والأشعار هي العقائق، وقولهم: عقوا عنه، أي احلقوا عقيقته. ويقولون: عق عنه، وعق عليه، فسمي الكبش - لقرب الجوار وسبب المتلبس - عقيقة. ثم سموا ذلك الطعام باسم الكبش»[١٨].

■ المأتم

من أهم الأطعمة التي ترتبط بالمأتم في العادات الشعبية العراقية هي إعداد حلاوة التمر وذلك بطهي التمر بالسمن وإضافة الهيل. ويقدم اليوم العديد من الأقليات والعوائل القهوة المرة فقط. وكانت العادة في مناطق من مصر خلال القرن الماضي ان تزور النساء قبر الفقيد يوم الجمعة اللاحقة للدفن وتضع عليه سعفة نخيل بعد كسرها ثم القيام بتوزيع الطعام من خبز وكعك على الفقراء[١٩].

وأما في ليبيا، فمن المتبع وخاصة في المناطق الداخلية، ان يجلب المعزون مؤونة (مونة) وقد تكون عبارة عن خراف أو أكياس من رز وكسكسي أو غيره. ثم يتولى هؤلاء المعزون مهمة إعداد الطعام وذلك لانشغال أهل الفقيد بحزنهم. ويسمى ثالث يوم بعد الوفاة يوم الفرق ويلفظ (فرك) وفيه يزار قبر الفقيد ويؤكل الزيت والزيتون وذلك بغمس الخبز في الزيت ثم تناوله مع الزيتون.

■ الانتقال إلى مسكن جديد

من العادات المتبعة في أغلب الدول العربية الترحيب بالجار الجديد وذلك بأخذ الطعام والشراب إليه خلال أول يوم له في المحلة. ويرسل الطعام فوق صينية تحتوي في العراق مثلاً على كعكة التمر(كليجة) والكيك أو البسكويت. وفي الصيف تضم الصينية الشربات وأما في الشتاء فالشاي. وترحب العائلة الجديدة بتلك

---

(١٨) الجاحظ، **البخلاء**، ص ١٥٨.

(١٩) Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians**, p. 488.

الالتفاتة كثيراً لأنها تعني الترحيب بهم أولاً وفي الوقت نفسه تتمكن الأسرة الجديدة من أخذ قسط من الراحة خلال يومها الحافل بأشغال النقل.

■ الحمّام

على الرغم من ان العديد من الحمّامات الشعبية قد أخذ بالزوال اليوم بعد التغير الاجتماعي والاقتصادي في المجتمعات العربية، فقد كان من المتبع ان يذهب الرجال والنساء، كل مجموعة بيومها إلى الحمامات العامة. وكان بعض النساء الثريات يعتبرن يوم الحمّام مناسبة لعرض الجواهر والملابس الجميلة[٢٠]. وتتشابه عادات الحمام بين الأقطار العربية حيث كانت النساء يأخذن معهن الحلويات والفطائر والفواكه لتناولها هناك مع الصاحبات.

ويبدو ان الحمامات الشعبية في زماننا كانت توفر لروادها الفواكه. فها هو السيد ناجي جواد يقص علينا في مقالته كيف كان أخوه يصطحبه معه إلى الحمام وهو في طفولته. إذ ما ان تنتهي الجماعة من الاستحمام حتى يجلس الجميع على دكة عريضة ويأتيهم «الناطور (بعلاكة)[٢١] من سعف النخيل تغص بالفواكه من رمان ونومي[٢٢] وبرتقال، فتناولناها برغبة ومضغناها بشهية، ثم غادرنا الدكة بعد ان ابتردت شفاهنا وانشرحت صدورنا وسرنا نحو المنزع»[٢٣].

ونتذكر من أيام الطفولة عندما كان حمام الدار يعد مرة واحدة في الاسبوع حيث يسخن الماء باستعمال الحطب والأخشاب. وكانت

---

(٢٠) المصدر نفسه، ص ٣١٤.

(٢١) **العلاكة:** كلمة عامية بغدادية من «علق» تعني نوع من السلال.

(٢٢) النومي ويعني به نوع من الحمضيات بحجم البرتقالة ولكنه حلو الطعم غزير العصير يميل إلى المرارة.

(٢٣) ناجي جواد، «الحمامات الشعبية»، في: **التراث الشعبي**، العدد ٢، (١٩٨٥)، ص ١٣٩-١٤٥.

النار توقد تحت أرضية الحمام، وقبل الدخول إليه كانت إحدى النساء تقوم برش الأرضية بالماء وذلك للحصول على البخار الساخن الكثيف. وفي منتصف الحمام وبعد ان ينتهي الشخص من «التلييف» كانت إحداهن من الأهل تمد يدها من باب الحمام ببرتقالة مقطعة إلى أربعة أشياف. وكان المستحم يجدها منعشة مرطبة في ذلك الحمام الساخن.

■ حرمة الطعام

يرى العربي ان مشاركة الضيف معه في طعامه من ملح وسمن وخبز يؤدي إلى عقد أو رباط من الصداقة بحيث يصبح الغدر بعد ذلك بينهما غير محتمل. ومن ذلك جاء المثل «ما غزر بعيونه الملح» ويضرب للجاحد الذي ينكر الجميل.

ومنذ أقدم الأزمان والعربي يتمسك بالحرمة التي يفرضها الطعام.

عن المقدام أبي كريمة انه سمع رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول: «أيما مسلم ضافه قوم فأصبح الضيف محروماً، كان له على كل مسلم نصرة حتى يأخذ بقرى ليلته من زرعه وماله»[٢٤].

وللخبز عند العرب حرمة. إذ لا يمكن رميه على الأرض. وإذا رأى عربي خبزاً مرمياً فهو يلتقطه مستغفراً ربه. وهناك من يقبّل قطعة الخبز ثم يضعها على مكان مرتفع بحيث لا تطأها الأرجل. ويسمى الخبز في بعض البلدان مثل مصر «العيش» وذلك دلالة على أهميته في اعطاء الحياة.

وفي التاريخ العربي الكثير من الحكايات التي تتعلق باستعمال الطعام في طلب الحرمة والأمان.

روى ابراهيم بن محمد البيهقي ان الهادي العباسي كان قد غضب

(٢٤) ابن قتيبة، **عيون الأخبار ـ كتاب الطعام** (مصر)، ج٣-٤، ص ٢٣٣.

على ابن أبي طاهر وطلب منه ان يطعمه من طعامه لكي يتحرم الهادي بطعامه ويحصل بينهما شبه ميثاق يوجب عدم الغدر بينهما. وهناك حكاية أخرى من تاريخنا تتعلق بحكمة مالك بن نويرة حين أبصر أخاه مقيداً وجاء ليفتديه ولم يعرفه القوم وحين حضر الغداء سألوه ان يتغدى معهم فنزل وأكل ثم نظر إلى أخيه وكأنه لا يعرفه قائلاً لهم: إنه لقبيح بنا أن نأكل ورجل ملقى بين أيدينا لا يأكل معنا، فما كان من القوم إلاّ أن فكوا قيد أخيه وأكل معهم، ولما انتهوا قال مالك أما ترون تحرّم هذا بنا وأكله معنا انه لقبيح بكم ان تردوه إلى القيد فخلوا سبيله.

وتمتد حرمة الطعام إلى الشراب أيضاً:

ويحكى ان معن بن زائدة جيء إليه بأسرى فأمر بضرب أعناقهم وقال أحدهم يا معن لا تقتل أسراك وهم عطاش فقال اسقوهم! فشربوا فقال: أيها الأمير أتقتل أضيافك؟ فقال: خلوا عنهم! وأطلق سراحهم[٢٥].

وأحياناً تكون الجريمة عظيمة بحيث يمتنع عن تقديم الشراب حتى لا يوجب الأمان كما حدث في الحروب الصليبية عندما اعتدى رجنلد (أرناط) أمير قلعة الكرك على قوافل الحجاج، وحدث ان شقيقة الملك صلاح الدين كانت في واحدة من تلك القوافل فأقسم صلاح الدين على الثأر. وقد أدى ذلك إلى موقعة حطين في عام ١١٨٧م بالقرب من بحيرة طبرية بالقرب من بيت المقدس حيث قضى المسلمون على جيش الصليبيين في تلك الواقعة. وبعد أسر ملك بيت المقدس غي ده لوسيان وأرناط، أذن بشربة ماء مثلج ولما ناول الملك كأس الماء إلى أرناط، قال له صلاح الدين: «لم آذن لك في سقيه». وذلك حتى يحل قتله[٢٦].

---

(٢٥) طه هاشم، «الضيف ـ مراسيم الحب والاكرام العربية له»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٦-٧ (١٩٨١)، ص ٤٥-٥٣.

(٢٦) أحمد شلبي، **موسوعة التاريخ الاسلامي والحضارة الاسلامية**، ج٥، ص ٤٦٠-٤٦٣.

قال سفيان الثوري: انني لألقى الرجل فيقول لي مرحباً فيلين له قلبي، فكيف بمن أطأ بساطه، وآكل ثريده، وأزدرد عصيده؟[٢٧].

وها هو الأديب الكبير أبو حيان التوحيدي في يأسه يستعطف أبا الوفاء المهندس مذكراً إياه بحرمة الملح بينهما فيقول: «.. ارع ذمام الملح بيني وبينك، وتذكر العهد في صحبتي..»[٢٨].

■ الأمثال والشعر في الطعام

أثر الطعام وأمور اعداده على أفكار الشعوب العربية فتأثرت به اللغة العربية وظهرت الأقوال والأمثال المتعلقة بالطعام وفنونه. ويقال مثلاً عن المرأة الحسنة الطبخ «إن نفسها طيب بالأكل». ويقول المصريون «تاكل صوابعك من ورائها» أي ان الطعام طيب جداً لا تتمكن من التوقف عن أكله. ولأهل العراق، وخاصة أهل الموصل منهم الكثير من التشابيه المتعلقة بالطعام. فالعراقيون يشبهون الكبب أو ملفوف العنب فيقولون: «كأنها لوز» ويعنون بذلك دقة صنعها وصغر حجمها. ويقولون: «يموع بالفم» أي يذوب بالفم، وذلك عن أي طعام لذيذ جيد الطهي. ويقولون عن المرق الغني الطيب «مرجرج» أو «كأنه مربى» أو «أصبح كالمخ» بمعنى ان اللحم أو غيره قد أحسن طهيه. ويتبع العرب القول الشريف: «إن تسمكتم فتزببوا»، فيأكلون التمر أو الزبيب بعد تناول السمك حيث يطيب أكلهما.

ومن أمثال الموصليين «ايكد والعشا خباز»[٢٩]. والخباز هو نبات الخبازي والخبيزة، ومعنى المثل انه يعمل أحدهم بجهد دون طائل إلاّ ما يسد الرمق. ويقول العراقيون أيضاً عن الفتاة الجميلة «كأنها شطب ريحان» أي تشبيهها ببقلة الريحان المحببة من قبل العرب

---

(٢٧) أبو حيان التوحيدي، **الامتاع والمؤانسة**، ج ٣، ص ٣٧.

(٢٨) المصدر نفسه، ج٣، ص ٢٢٧.

(٢٩) بتول سليمان، «الأزهار ومدلولاتها عند العامة»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٣-٤ (١٩٨٤)، ص ١٣٢.

لطيب رائحتها. ويقولون عن المرأة الممتلئة الريانة «مربربة». وهناك القول «طاف الكيل» أي تحمل المرء أكثر من طاقته. ويقول المصريون «لقمة هنية، تكفي مية» أي ان الأكل مع الأحباب يطيب حتى لو كان المأكول قليلاً وذلك في معنى الحديث «زاد الاثنين يكفي الثلاثة»[٣٠].

وفي منطقة الكرك في الأردن المثل «العظام ع باب داره» أي، عظام الذبائح مكومة بالقرب من باب الدار دلالة على الكرم وكثرة الضيوف وهو ما يعرف الكريم به[٣١].

وحكي عن رجل انه قال: مررت ببعض طرقات الكوفة، فإذا رجل يخاصم جاراً له، فقلت: ما بالكما تختصمان؟ فقال أحدهما[٣٢]: لا والله إلاّ ان صديقاً لي زارني فاشتهى عليّ رأساً، فاشتريته وتغدينا به وأخذت عظامه فوضعتها على باب داري أتجمل بها عند جيراني، فجاء هذا فأخذها وتركها على باب داره يوهم انه اشتراه[٣٣].

ومن الأقوال الخاصة بالطعام والشراب معاً ما يقال قبل البدء بالطعام أو بعده من أمثال: بسم الله، بالهنا والشفا، أو عافيات، أو عوافي، أو صحتين. وما يقال في الشكر بعد الانتهاء من الطعام: الحمد لله والشكر أو سفرة دايمة أو البيت العامر.

قال سهل بن حصين: شهدت الحسن في وليمة، فطعم ثم قام، فقال: مد الله لكم في العافية، وأوسع عليكم في الرزق، واستعملكم بالشكر[٣٤].

---

(٣٠) محسن جمال الدين، «أمثال المتكلمين من عوام المصريين للباجوري»، في: **التراث الشعبي**، العددان ١-٢ (١٩٨٤)، ص ٨٣-٩٩.

(٣١) نايف النوايسة، «التعبير الشعبي في منطقة الكرك»، في: **التراث الشعبي**، العدد ٨ (١٩٨٠)، ص ١٠٨.

(٣٢) التكملة من: **العقد الفريد**، ج ٣، ص ٣٢٥.

(٣٣) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٢٦٠.

(٣٤) شهاب الدين أحمد النويري، **نهاية الإرب**، ج ٣-٤، ص ٣٣٩.

وأما اشعار الطعام، فيبدو ان عصرها انتهى مع أفول العصور العباسية في القرون الوسطى. ومن النادر، ان يشغل الطعام حيزاً في موضوعات الشعر في عصرنا هذا. ومع ذلك، عثرنا على قصيدة للعلامة الراحل الدكتور مصطفى جواد بـ ٤٨ بيتاً في مدح مكارم نخلة التمر(٣٥) نختار منها الأبيات التالية:

فخستاويها حلو لذيذ ... يزيل الضعف بل يشفي العليلا
لقد قلت حلاوته ورقت ... فأصبح قبل جارته أكيلا
إذا ما جف مكبوساً وأضحى ... لويا كان جكليتا(٣٦) جميلا
وفي حشو الكليجة(٣٧) لا تسامي ... لذاذته فلا تطلب بديلا
وأما الدبس(٣٨) فالعسل المصفى ... إذا قايست لا يغني فتيلا
وان السمسمية(٣٩) منه شيء ... له في الحلق ذكرى لن تزولا
وتمر السكري يفوق حقا ... على الساهون(٤٠) معسور حصولا
وما ذوب النبات له شبيها ... ولا اللوزين(٤١) كان له مثيلا
وفي البرحي دفع البرح دوماً ... سيبقى الداطلي(٤٢) به ذليلا
فكم تمرية(٤٣) منه غذاء ... نفيس دهنها سال السيلا
فما المصقول(٤٤) يبلغه بطعم ... إذا ما الجوز خالطه قليلا
إذا مدكوكة(٤٥) أعددت منه ... فلا تسأل عن الحلوى قبيلا
إذا ما صعدوه رأوه خمراً ... وان مزجوه صار سكنجبيلا(٤٦)

(٣٥) عبدالجبار البكر، **نخلة التمر** (بغداد: مطبعة العاني، ١٩٧٢).
(٣٦) **الجكليت**: يعنى به الشوكولاته.
(٣٧) **الكليجة**: وهي كعكة التمر.
(٣٨) **الدبس**: عسل التمر أو الرُّب.
(٣٩) **السمسمية**: تصنع من السمسم المحمص بالدبس وتكون معلكة.
(٤٠) **الساهون**: حلوى معلكة من السكر والجوز أو اللوز.
(٤١) **اللوزين**: ويعنى بها اللوزينة وهي حلوى تعمل من اللوز معروفة في العراق منذ القدم، وقد اشتهرت الفترة العباسية باللوزينج.
(٤٢) **الداطلي**: حلوى تعمل من العجين أو لب الخبز تقلى وتغمر بسائل السكر.
(٤٣) **تمرية**: وتسمى أيضاً حنيني تعمل من التمر والسمن ويكسر فوقها البيض.
(٤٤) **المصقول**: من صقل وصقيل. وهو اللوز المطلي بالسكر الملون.
(٤٥) **مدكوكة**: أو مدقوقة وهي التمر بالسمسم.
(٤٦) **السكنجبيل**: وهو من المشروبات المنعشة. يعد من خل التمر بعد غليه مع السكر وتطييبه بالنعناع والهيل، انظر: **نخلة التمر**، ص ٤٣-٤٤.

■ كتب الطعام اليوم

إن كتب الطعام اليوم لا تسمى باسم الخلفاء والسلاطين والأمراء كالسابق ولكنها توسم عادة باسم البلد الصادرة عنه. وهناك عشرات من كتب الطعام العربية مثل كتاب طعام الإمارات وكتب الطعام السعودي والكويتي والعراقي والمغربي والتونسي واللبناني وغيرها كثير.

تشترك كتب الطعام العربية بتقديم أطعمة معروفة في العالم العربي بأجمعه مثل المحاشي والكبب والمشهيات وغيرها. وكذلك في استعمال مواد مألوفة وتقديمها بطرق متشابهة.

ومع ذلك، ليس هناك شك في ان كل دولة عربية لها لمسات تختلف قليلاً عن غيرها في إعداد هذا الطبق أو ذلك.

ويلاحظ من كتب الطعام أحياناً، ان لكل منها اختصاصات. وعلى سبيل المثال، ان كتب طعام الخليج تشتهر بوصفات الهرائس والمرق والأحياء المائية من سمك وروبيان. وتشتهر تونس مثلاً بالطاجين الذي عرف في الفترة العباسية باسم البزماورد. ويشتهر العراق وغيره من الدول بالكباب والمسلقات من ثريد ورؤوس وأكارع وأطباق الرز والحلاوات من حلاوة طحين وجزر وغيرها. وأما سوريا ولبنان فتشتهران بالمشهيات والسلاطات والكبب الرقيقة الحشو.

ويلاحظ من هذه الكتب ازدياد التأثيرات الخارجية المتمثلة باحتوائها على وصفات مستوردة جديدة من أمثال: ستيك سويسري، سلطة المايونيز وكيك الشوكولاته وغيرها.

■ من أطعمة المنطقة اليوم

كان اسمها نادية، ولها أسابيع بعيدة عن العراق. جلست مع صاحبات لها ثم دار الحديث حول الطعام. ماذا كانت نادية

تتشهى؟ قالت وهي تهز كفها: آخ على ثريدة الباقلاء وفوقها الزيت الحار وعصير الليمون والبطنج (النعناع الجاف). وقد كان لجدتنا حكايات تقصها علينا قبل عصر الراديو والتلفزيون منها حكاية تتعلق بالباقلاء. ومفاد الحكاية ان ابنة الفقير كانت تجلس بجانب الشباك كل يوم تتوسل إلى ربها ان يرزقها بعريس غني يطعمها شيئاً غير الباقلاء التي يوفرها لها أبوها. وبعد ان أجاب الله دعاء الفتاة ورزقها بالعريس الغني خاب ظن البنت عندما وجدت ان طعام الغني لم يكن إلاّ الباقلاء نفسها.

وكنا نردد ونحن صغار أن ما تقوله الحمامة هو: كوكو ختي.. وين أختي؟ بالحلة. شتاكل؟ باجلة. شتشرب؟ ماي الله. ومعنى الأهزوجة هو: ان ما تأكله أختي هو الباقلاء (الباجلة).

وهناك من العراقيين من يتشهى في غربته ملفوف ورق العنب والمحاشي وكبب البرغل وكبب الرز وهي من الأطعمة الدخيلة التي ليس لها ذكر إلى حد الفترة التي كتب فيها محمد البغدادي «كتاب الطبيخ» في عام ١٢٢٦م.

وأما الطعام الذي يتشهاه المصري فهو دون شك الفول المدمس وهو نوع صغير من الباقلاء ويعد بالطريقة نفسها التي تشهتها نادية. ويعتبر طبق الفول من أطعمة المنطقة بأجمعها إذ يتناوله أهل المدن وأهل القرى ويتطعم به الغني والفقير على حد سواء. ويقدم طبق الفول من اليمن جنوباً إلى الشام شمالاً حيث يفطر عليه ويتعشى. وتعتبر البامية في مرق اللحم من أطعمة المنطقة المهمة ولكن يصعب تحديد وقت وصولها من الهند لأنها لا تظهر في كتب الطعام العباسية.

ويتشهى المصري أيضاً الملوخية بالأرانب أو بالدجاج ويعطي الوراق وصفة لها في كتاب طبيخه في القرن العاشر الميلادي. ومن أهم أطعمة المصريين في القرن الماضي التي يذكرها أدورد لين[٤٧]:

(٤٧) Lane, Manners & Customs of the Modern Egyptians, p. 133-134.

أطباق المرق أو اليخني مع البامية أو غيرها من الخضار، والقاورمة وقد وصفها المستشرق على انها غنية أكثر من المرق الاعتيادي. ثم، هناك المحاشي من ورق العنب أو الملفوف أو ورق الخس أو الكوسى أو الخيار. تحشى جميعها بحشوة اليوم نفسها أي بالرز واللحم والبصل والتوابل. وهناك الكباب وهو قطع من لحم الغنم المشوي في الأسياخ. ويضيف لين ان أغلب الأطباق تحتوي على الخضار مثل الملفوف والبربين والسبانخ واللوبيا والحمص والقرع والعدس بالإضافة إلى أطباق الأسماك.

وقد يعد أحياناً خروف محشي أو أطباق من الطيور المحشية بالزبيب والفستق وفتات الخبز والبقدونس. وكان من المتبع إضافة السكر والفواكه إلى بعض الأطعمة فكان هناك العناب. وبالمناسبة، ان محمد الخطيب البغدادي من القرن الثالث عشر يعطي وصفة لإعداد طبق عنابية باستعمال العناب وهو نوع من النبق. وبالإضافة إلى العناب كان المشمش والخوخ وغيرهما من الفواكه تضاف إلى أطباق المرق أو اليخني. وكان هناك أطباق الرز ومنها الرز المفلفل ويذكر لين ان من المتبع ان يختتم الطعام بتناول قليل من الرز. ومن وصف الكاتب، يبدو لنا ان عادة تناول الطعام الرئيسي من مرق ولحوم كان يتم في العصور السابقة، مع الخبز، وليس مع الرز كعادتنا اليوم.

وما يلفت النظر ان الأطباق الرئيسية خلال القرن الماضي في مصر تشابه أطباق اليوم في أغلب بقاع العالم العربي إلى حد كبير.

■ الأطعمة الشعبية

من أهم الأطعمة الشعبية في المنطقة الهريسة التي يشتهر بها الخليج بأجمعه والعراق واليمن. ثم، العصيدة وتعد كالسابق دون لحم. وهي منتشرة في المشرق العربي ومغربه على حد سواء. أما السميذة، فهي من الأطباق الشعبية الشائعة في اليمن وخاصة في

المناطق الشمالية منه. ويستعمل في عمل السميذة السميذ المعمول من الذرة وتعد على طريقة العصيدة. ويشتهر المغرب العربي بطبق شعبي هو الكصكص ويستعمل في إعداده القمح المفتول. وكذلك، يشتهر الشمال الافريقي بشوربة الحريرة التي يعود تاريخها كالأطباق الشعبية الأخرى إلى عصور ما قبل الاسلام. ومن الأطباق القديمة في فلسطين وخاصة مناطق الجنوب منها المنسف. والمنسف هو الاسم الذي يطلق على الصينية والطعام نفسه. وكان في الأصل، يعد كثريد حيث يضاف اللحم والمرق فوق الخبز. ولكنه أخذ يعد اليوم بالرز بدلاً من الخبز.

وكان المنسف يعد في مناسبات اجتماعية مقررة مثل مناسبات الصلح العشائري والزواج والضيافة حيث تقضي التقاليد البدوية ان يدعى كل الناس الساكنين في المضارب لتناول الطعام دون استثناء. وكان المنسف يتألف في العادة من المواشي وقد يحتوي أحياناً على جمل كامل يوضع على صينية قد يبلغ قطرها المتر والنصف[٤٨].

ومن أهم الأطباق الاحتفالية في العالم العربي القوزي ويعني به الخروف الكامل المحشو بالرز والمطيبات والتوابل وقد يضاف إليه اللوز المحمر والكشمش. ومن الواضح هنا، ان قوزي اليوم ما هو إلاّ ثريد أو منسف الأمس الذي كان يعتمد على الخبز بدلاً من الرز. ويبدو ان ارتفاع مكانة الرز واحتلاله مكانة الخبز حدث في وقت ما في النصف الأول من هذا القرن. مع العلم ان أطباق المنسف المعد كثريد كانت لا تزال تقدم في جنوب فلسطين إلى أواسط الثلاثينات. هذا، ومن المحتمل ان هناك من القبائل ما لا يزال يعد المنسف كثريد إلى يومنا هذا.

وعلى الرغم من احتلال الرز مكانة الخبز لا تزال أطباق الثريد (الفتة) والصلائق من رؤوس وأكارع (الباجة) تعد إلى اليوم من

(٤٨) نمر سرحان، «طعام المنسف في المأثورات الشعبية الفلسطينية»، في: **التراث الشعبي**، العدد ٩ (١٩٧٨) ص ٧٩- ٨٤.

قبل العديد من الأسر العربية. وفي كتابنا[٤٩] «The Baghdad Kitchen» قدمنا عدة طرق لإعداد الثريد منها ثريد الحمص والباقلاء واللبن والثريد البسيط الذي يعد دون بقول.

ومن الأطباق الشعبية الفلسطينية الأخرى المسخن ويعد من الدجاج ويؤكل مع الخبز والبصل المقلي والسماق والصنوبر.

وتشتهر مناطق الخليج مثل البحرين بطبق يسمى المضروبة وهو يعد من اللحم والرز، وقد يعد مع الحمص ويضاف إليه البصل والأبزار ثم تضرب المواد بعد نضوجها. والطبق يشبه إلى حد كبير طبق الطفشيل الذي جاء ذكره في فترة صدر الاسلام وفي كتب الطعام العباسية. ويسمى الطبق نفسه في بعض المناطق «آب كوشت».

وتشتهر المنطقة أيضاً بالقليات وهي اللحوم المقطعة إلى قطع صغيرة والمقلية كما يشير اسمها. وفي السعودية طبق «المطازيز» وهو اللحم المعد مع الخضار بالمرق حيث تضاف إليه قطع من العجين لتطبخ في المرق نفسه. ويعطي كتاب الطبيخ للوراق في القرن العاشر وصفة مشابهة تحت اسم أعجمي وهو «اللخشة». وحكايته، ان الملك الفارسي كسرى تشهى في يوم بارد طعاماً به مزازة وحرافة فاقترح بعض ندمائه عمل هذا الطعام حيث تولى الطباخ أمره. واستطاب الملك الطعام «وأكل منه كثيراً ولم يأكل في يومه ذلك غيره وأصبح في غده فأكل منه استطابة له وأقام ثلاثة أيام يدعو به»[٥٠].

وفي السعودية أيضاً الأرز السليق وهو اعداد الرز بالماء والحليب حتى يتهرى ويصبح متجانساً ويوضع اللحم المقلي فوقه عند التقديم. ويعطي كتاب الطبيخ للبغدادي في القرن الثالث عشر الوصفة نفسها تحت اسم «الرخامية»، ربما لتشبيه مزيج الرز بالرخام

---

(٤٩) Nina Jamil-Garbutt, **the Baghdad kitchen** (the Kingswood Press, 1985).

(٥٠) ابن سيار الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ١٠٦.

الأبيض. وتشتهر منطقة الخليج بأكلة «السنبوسة» وهي «سنبوسج» الفترة العباسية نفسها التي مدحها ابراهيم الموصلي بشعره. وتعتبر «السنبوسة» التي تسمى في العراق «البورك» من الأكلات الأنيقة التي تقدم في الحفلات أو خلال شهر رمضان الكريم. ومن الطبيعي، ان تشتهر مناطق الخليج والمدن القريبة من البحار أو الأنهار بالأسماك أو الأحياء المائية من روبيان (قريدس) وغيرها مثل اشتهار العراق بإعداد السمك «المسكوف» الذي يعود تاريخه هناك إلى عصور بدء التاريخ.

ومن الأطعمة المحبذة في التراث العربي قوانص الطيور التي تسمى في العراق «الحوصلة». وكانت «الحوصلة» تسلق مع الشوربات ويتسابق إلى تناولها صبيان الدار. وتشير الأطعمة الشعبية إلى انها طعام الجماعة، حيث تقدم على طبق واحد كبير ويجلس الجميع حوله.

ومن المتبع في الماضي، تناول الطعام باليد اليمنى بعد الغسيل بالماء والصابون. ومن الجدير بالذكر ان هذه الأطعمة لا تطيب عند آكليها إلاّ إذا تناولوها بالأيدي.

■ التوابل والطيب

استمر حب العرب للتوابل والعطور والبخور على مر العصور. وقد استعملت التوابل العطرية بصورة واسعة في المطبخ العباسي ومن أهمها:

الدارسيني (قرفة) والكمون والكسفرة (كزبرة) والزنجبيل والمصطكي والفلفل والزعفران والشونيز(٥١) والرازيانج(٥٢) والانيسون واظفار الطيب(٥٣). بالاضافة إلى القرنفل والهال.

---

(٥١) **الشونيز**: وهو حبة السودة أو سنوج أو حبة البركة.

(٥٢) **الرازيانج**: وهو حبة الحلوة أو الشمار.

(٥٣) **اظفار الطيب**: وهو ما يسمى الظفران في الخليج اليوم، وكان يستعمل لتطييب الطعام في العصور العباسية. والأظفار جزء خاص من the Operculum من نوع من المحار يجفف ويدق قبل الاستعمال.

ولكن، بدرجة أقل من البقية. وذكر على سبيل المثال ان مدينة كرمان كانت تبعث إلى بغداد مع خراجها مائة رطل من الكمون.

ومن البقول الخضراء التي استعملت بكثرة: النعناع والريحان والكرفس والكراث والكسفرة والشبث (شبنت).

وأما اليوم، فإن خليط التوابل في الدول العربية له اختصاصاته. ومن أرق المخاليط ما كان يستعمل في البيت، حيث قامت الجدة بإعطائنا كمية منه عند سفرنا، ولا زالت القنينة التي حفظ بها شذية من عطره على الرغم من مرور السنوات. والمزيج هو خليط من: جوزة الطيب والهيل (الهال) وورد الجوري Rose والقرنفل وقد مزجت كل المواد بنسب متشابهة تقريباً عدا الورد الذي تصل نسبته إلى نصف ربع كمية المواد الأخرى.

وكان العباسيون يطيبون الملح بالأبزار. وكان من الذوق ان يبدأ الطعام بالملح وينتهي به. وكان من المذموم ان يحرك المرء كاسة الملح ليلتقط ابزارها ويترك الملح في القعر. ومن المعروف ان عادة تطييب الملح لا تزال معروفة في العديد من بقاع العالم العربي اليوم على الرغم من اختفائها من العراق. ويطيب اللبنانيون والسوريون ملحهم بالزعتر والسماق والسمسم.

ويطيب الملح في شمال افريقيا وفي السعودية ويسمى المزيج «دقة» بالضم. ويذكر ادورد لين ان «الدقة» كان تستعمل في مصر خلال القرن الماضي. وتحتوي «الدقة» المدنية من (المدينة) اليوم على ما يلي: الكمون والفلفل والكزبرة والملح والليمون المجفف والسمسم المحمص[٥٤]. ويلاحظ ان كمية الملح نفسه إلى الأبزار هي الثلث تقريباً.

وكان للعباسيين وصفات عديدة في تطييب الملح منها وصفة نترك

(٥٤) مجلة: **الغذاء العربي**، السنة الثانية العدد ١٥، ص ٤٦.

الأمير العباسي ابراهيم بن المهدي يخبرنا عن محتوياتها بكل أناقة ابراهيمية:

ومستخرج من حكمة الطب القيت حوائجه فيه فتم اعتداله
به المبتدا قبل الطعام وبعدما يسمى باسم الله جل جلاله
وفيه من الأبزار جوز وسمسم وشونيز والمحروق(٥٥) فيه وهالة
وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزء والنجدان(٥٦) مثاله
وشهدانج(٥٧) مقلو فيه وصعتر وبالزعفران المحض تمت خصاله
وما الملح ما لم تقله تستلذه وبالقلي والتبزير تم كماله(٥٨).

■ الطيب

يدل الشعر العربي انه على الرغم من زهد البعض وتقشفهم فإنهم لم يكونوا يتهاملون في أمور النظافة والتطيب عملاً بالحديث: «النظافة من الايمان» أو «عليكم بالعود الهندي».

فها هو الشاعر يصف نعل الخليفة عمر بن الخطاب(رض) التي من الممكن انها طيبت بالطيب:

له نعل لا تطبي الكلب ريحها وإن وضعت في مجلس القوم شمت

وقد استعمل العباسيون التوابل والعطور والبخور بكميات كبيرة. وكان للخلفاء أخلاط من العطور خاصة بهم يتهادون بها مثل الغالية وغيرها. كما صنع من العنبر شموع شذية. والعنبر مادة صمغية عطرية الرائحة تقذفها بعض الحيتان ويجلبها المد والجزر إلى الشواطىء. وقيل إنه أوقدت في مخدع العروس عند زواج الخليفة

---

(٥٥) **المحروق**: على شاكلة الكوامخ، من النكهات التي تضاف إلى الطعام.
(٥٦) **النجدان**: قد يكون هو ورق شجرة الحلتيت. منه الطيب المأكول. (ابن البيطار، **الجامع**، تحت النجدان).
(٥٧) **شهدانج**: فارسي معرب، اسمه بالعربي تنوم. نوع من النبات ذي ثمر.
(٥٨) الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ٣٤.

المأمون شمعة عطرية من العنبر بلغ وزنها ٢٠٠ رطل «حولت الليل إلى نهار»(٥٩).

ويوجد العنبر في المنطقة في البحر العربي وشمال افريقيا ويباع بأسعار مرتفعة جداً. ففي عام ١٩٨٦، مثلاً، عثر أحد المحظوظين من سكان السواحل في الخليج على قطعة من العنبر قذفتها الحيتان جلبت له الثراء عندما باعها بمبلغ ٧٠ ألف ريال(٦٠).

ويكثر أهل الخليج اليوم من استعمال العطور والبخور. ولهم أخلاط عديدة للبخور أطيبها خليط تدخل المواد التالية في إعداده: صمغ المر وخشب الصندل والمسك وعطر الورد ونوع من المحار يسمى الظفران وقليل من السكر. ويبخر الخليجي بيته وملابسه، فتجد ان ملابس النساء تفوح منها رائحة البخور. وقد يذهب بعضهم إلى تبخير سيارته أيضاً. فتراهم أحياناً، يحملون المباخر والمجامر لتعطير الجو والهواء من حولهم حتى وهم في متنزهاتهم.

ونتذكر من وقت الطفولة في البصرة في بداية الخمسينات حينما كانت إحدى القرويات تطرق باب الدار وتبيع سلعتها على طبكك (طبق) من سعف النخيل مليء بربطات صغيرة من ورد البنفسج وورد الجوري، كل ربطة تبيعها بعانة(٦١). والحق ان ذكرى شذا تلك الزهور ما زالت منطبعة في الذاكرة.

وللزهور والطيب تاريخ عريق في المنطقة يعود إلى عصور بدء التاريخ وربما قبل ذلك بكثير. وقد ذكر انه في خلال حفلة ختان المعتز بن الخليفة المتوكل التي تشبه بأساطير ألف ليلة وليلة وضع أربعة آلاف كرسي مرصعة بالجوهر يستقر عليها تماثيل العنبر والند والكافور. ووقفت في صحن الدار أربعمائة جارية بين أيديهن أطباق الفاكهة

---

(٥٩) M. M. Ahsan, **Social Life under the Abasides** (Longman Group, 1979), p. 294.

(٦٠) صحيفة **عُمان** (١٩٨٦).

(٦١) عملة انقرضت، جاء بها الانكليز إلى العراق عن طريق الهند ونتصور انها كانت تساوي أربعة فلوس.

من كل صنف، مع خمسة آلاف باقة نرجس وعشرة آلاف باقة بنفسج. ونثرت أم المعتز مليون درهم على المزين والغلمان(٦٢). وقد اشتهرت الفترة العباسية بزراعة الزهور واستخراج الزيوت المطيبة من ورود البنفسج والجوري والزنبق وغيرها.

وما يؤكد الولع بالأزهار ما قالته الجارية توادد ان أزهار الجوري والبنفسج أحسن الأزهار عطراً والرمان والحمضيات أحسن الفواكه أكلاً والهندبة الأفضل بين الخضار(٦٣).

■ الأشربة

■ الماء

لا يزال الماء من أهم أشربة العرب على الرغم من التأثيرات الخارجية. إذ ان العطشان لا يرويه شيء إلاّ الماء.

ويوضع الماء على المنضدة مع الطعام، ولكن المعتاد هو شربه بعد الانتهاء من الأكل. وإلى وقت دخول البرادات الكهربائية على نطاق واسع في الستينات كان تبريد الماء لا يزال يتم بتركه في القلل المصنوعة من الطين (التنكك). وكانت المسامات في الفخار تسمح بالتبخر فيبرد الماء ويطيب شربه.

ويذكر ادورد لين ان المصريين في القرن الماضي كانوا يسبّحون باسم الله قبل شرب الماء وبعده، تماماً كما يفعلون فيما يخص الطعام. وذلك عملاً بالسنّة: «البداءة باسم الله، والحمد عند الانتهاء».

ومن مياه العرب ماء النيل وهو طيب الشرب. وأما مياه الآبار في مصر ففيها ميل إلى الملوحة. وأما ماء دجلة فهو عذب لذيذ. وماء البصرة شديد الملوحة يفسد شرب الشاي. وفي الخليج، كانوا إلى

---

(٦٢) شوقي ضيف، **العصر العباسي الثاني** (دار المعارف)، ط ٤، ص ٦٧-٧٩.

(٦٣) Philip Hitti, **History of the Arab**, 10th ed. (Macmillan Press Lt. 1970), p. 351-352.

وقت قريب، يعتمدون تماماً على مياه الآبار في الشرب. حيث كان لكل بيت بئره. وتشتهر بعض بلدان الخليج بنظام قديم في توزيع المياه وهو نظام الافلاج. والفلج هو قناة الماء. ولا يزال يعتمد على هذه القنوات في تلبية طلبات المنازل من شرب وغسيل وخاصة خارج المدن الرئيسية.

وللماء مدلولات عديدة في الثقافة العربية. فالماء خير وبركة ومنه جاء القول «الماء والخضراء والوجه الحسن» دلالة على ان الماء من متممات السعادة. ويستعمل الماء تراثياً للتعبير عن الرغبة في عودة المسافر سالماً. ولهذا السبب كان العرب وربما لا زال بعضهم إلى يومنا هذا يرش الماء في أعقاب المسافر للتعجيل في عودته.

■ اللبن الرائب (الزبادي)

يعد اللبن اليوم من استعمال حليب الأبقار أو النعاج أو الأغنام وذلك بإضافة «خميرة» من لبن أعد سابقاً. ويستطيب العرب في جميع أنحاء العالم العربي شرب اللبن الرائب الذي يخفق بالماء ويضاف إليه الملح حسب الذوق. ويقدم مشروب اللبن عادة على منضدة الغداء. أو يبيعه الباعة المتجولون في الأماكن المزدحمة في الصيف حيث يبردونه بقطع من الثلج.

■ الشاي

جلب الهولنديون الشاي إلى أوروبا في عام ١٦١٠م، ثم وصل إلى الولايات المتحدة في القرن الثامن عشر. منشأ شجيرة الشاي Thea sinensis هو الصين، ويعود تاريخه فيها إلى ٢٧٠٠ق.م. وبدأت زراعته في اليابان في عام ٨٠٠م[٦٤].

ولكن آرتو دير هارتونيان[٦٥] يذكر ان الجيوش الاسلامية تعرفت

---

(٦٤) **Larousse Gastronomique** (Hamly Group, 1968), p 955, and **New Encyclopedia Britanica.**

(٦٥) Arto der Haroutunian, **Middle Eastern Cookery** (Pan Books, 1984), p342.

على الشاي في عصر الفتوحات في القرن التاسع الميلادي ولكنه لم يلق استحسان طبقة القواد في وقته. إن الخبر محتمل، إذ انه من الممكن ان تكون الجيوش الإسلامية قد تعرفت على الشاي في مناطق ايران ومنغوليا. ويعتبر الشاي من الأشربة المهمة التي يضيف بها الناس ضيوفهم. ويقدم الشاي عادة في أقداح زجاجية رقيقة (استكان) ويحلى بالسكر. ويطيب الشاي، وخاصة في مناطق الخليج، بالمطيبات من هيل وزعفران. وهناك اتجاه في السنوات الأخيرة، وتأثراً بالحضارات الأجنبية، إلى شرب الشاي مع الحليب وتقديمه في أكواب الشاي الخزفية.

■ القهوة

تعتبر بلاد الحبشة وأرض الجزيرة العربية المنشأ الأصلي للقهوة Coffee Arabica. وقد عرفت القهوة في المنطقة منذ القرن الثالث الميلادي حيث انتشرت بعد ذلك إلى بقاع أخرى من العالم. وقد كانت القهوة، وإلى القرن السابع عشر، تصدر كمحصول تجاري من أرض الجزيرة العربية عن طريق ميناء المخا في اليمن على البحر الأحمر. ولذلك، لا تزال قهوة مخا Mocha Coffee معروفة باسم الميناء الذي كانت تصدر منه في الماضي.

وتعتبر القهوة اليوم من مشروبات الضيوف الأولى في البادية. فهي ضرورية عندهم «كضرورة الماء والهواء»[٦٦]. وللقهوة تقاليد وعادات تخص تقديمها وشربها وإعدادها من تحميص الحبوب وطحنها.

وتقدم القهوة ساخنة كشراب قوي «يصحي الرأس» وذلك دون

(٦٦) **التراث الشعبي في دولة الامارات**، اعداد لجنة التراث بمدرسة زايد الأولى الثانوية في العين، ص ١٢٣.

إضافة السكر أو الحليب، ولكنها تطيب بحبوب الهال المطحونة، وأحياناً بالزعفران أيضاً. وعلى الرغم من ان أهل المدن أخذوا في يومنا هذا بتقديم القهوة محلاة بالسكر، نرى ان مصر في القرن الماضي كانت لا تزال تشرب القهوة المرة. ويذكر ادورد لين(٦٧) ان المصريين كانوا يطيبون فناجين القهوة بتبخيرها بالمستكي. وقد يذهب الأغنياء إلى تطييب ابريق القهوة نفسه بالعنبر.

ومن آداب تقديم القهوة وشربها في دولة الامارات العربية المتحدة هي ان يقوم أصغر القوم بمهمة تقديمها ويسمى (مقهوي) حيث يدور بابريق القهوة والفناجين على الضيوف مبتدئاً من اليمين إلاّ إذا كان في الموجودين رجل كبير السن أو زعيم قبيلة أو رئيس أو رجل ذو مقام فالسقاية تبدأ به. ويقدم ما يملأ ثلث فنجان فقط. وبعد شربها يستمر مقدم القهوة بصبها إلى ان يهز الضيف الفنجان يميناً وشمالاً معلناً انه أخذ كفايته وقد يلفظ كلمة «غنمت» التي تعني الشكر والاكتفاء. وحينئذٍ ينتقل المقدم إلى الضيف الآخر(٦٨).

وكان للفلسطينيين عادات مماثلة في تقديم القهوة وشربها منها ان يقوم مقدم القهوة بشرب قليل منها أولاً ليطمئن الضيوف إلى سلامة صنعها. وكانت القهوة تقدم مطيبة بالهال من اتجاه اليمين إلى اليسار في دائرة الضيوف وتتبع فيها القاعدة نفسها المذكورة في الخليج(٦٩).

وقال أنس: قدم النبي صلى الله عليه وسلم المدينة، وأنا ابن عشر، ودخل دارنا، فحلبنا له شاة، فشرب، وأبو بكر عن يساره، واعرابي عن يمينه، فقال عمر بن الخطاب(رض): اعط أبا بكر، فقال(ص): «الأيمن فالأيمن». وقال الشاعر:

---

(٦٧) Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians**, p. 125-126.

(٦٨) **التراث الشعبي في دولة الامارات**، ص ١٢٥.

(٦٩) فؤاد ابراهيم عباس، «عادات فلسطينية»، في: **التراث الشعبي**، عدد ٤ (١٩٧٨)، ص ٣٧.

صددت الكأس عنا أم عمرو — وكان الكأس مجراها اليمينا[٧٠]

وكان من الأدب ان لا يترك شيء من القهوة في الفنجان بعد إعادته. ومن أدوات صنع القهوة المرة عند الفلسطينيين هي: المحماسة، والملقط، والبكرج، وفناجين الخزف دون أياد.. ومن أدوات صنعها في دولة الامارات: الدّلة والمنحاز وهو الهاون والمدق وهو أداة الدق. ثم هناك التاوة وهي المقلاة لتحميص حبوب البن والمحماس (المهماز في السعودية) وهو قطعة من الحديد لتحريك البن في المقلاة وأما المغسل فهو الوعاء الذي توضع فيه الفناجين للغسل قبل الشرب.

ويرتبط مع القهوة نمو مجالس شربها وهي القهاوي أو الكهاوي التي لعبت وما زالت تلعب دوراً اجتماعياً كبيراً في «ترسيخ بعض العادات، وتوجيه الناشئة، واستقطاب الرجال، ورعاية الفنون، وبلورة الأفكار الوطنية، وعقد اللقاءات الثقافية، وبناء قواعد التماسك الاجتماعي»[٧١].

قال أحد المولدين في وصف القهوة:

وقهوة من سلاف الدن صافية — كالمسك والعنبر الهندي والعود[٧٢]

وقال أحد الشعراء الشعبيين المعاصرين، السيد سليم عبدالله آل جعفر الذي يذكرنا شعره بشعر امرىء القيس: «قفا نبك»، قال حين أثارت رائحة الهيل في القهوة ذكريات وشجوناً:

تذكرني منازلهم وأهلهم — أسكب دمع البعيني وأهلهم
على حسن البخور وريح هيلهم — تعنوا يلتحثون الرجاب[٧٣]

ويخبرنا من يفهم اللغات المحلية ان المعنى هو: يهل مني الدمع وينسكب. ثم، تعنوا بمعنى جاءوا يمتطون الرجاب بمعنى السرج.

---

(٧٠) النويري، **نهاية الإرب**، ج ٣-٤، ص ٣٣٨.

(٧١) نوري القيسي، «نداءات الباعة في الموروث البغدادي»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٥-٦ (١٩٨٤)، ص ١٢١-١٢٨.

(٧٢) عبد المجيد الذوي، مقالة في: **مجلة ثقافة الهند**، ج٢١، عدد ١ (١٩٧٠).

(٧٣) **التراث الشعبي**، العدد ٩ (١٩٧٨).

وقال السيد حارب فرمان الكويتي من العين وهو أحد الخبراء في القهوة هذا النشيد:

يا القهوا أنا باتشارع وياك	لو يستوي منك بعشرين
يا زين ذاك الريم بقلاك	يا زين صبك في الفناجين
سمرة والهيل محليها	دايم للضيف لسقيها[74]

■ الشربات (الشربت)

للدول العربية موروث كبير في صنع المشروبات من الفواكه. وقد أحب أهالي المنطقة الحدائق وبساتين الفواكه منذ أقدم الأزمان. ومن أشهر بساتينهم غوطة دمشق وبساتين العراق ومصر والطائف وغيرها. وأما مشروبات الفواكه اليوم فهي التي تعد من: البرتقال والليمون والزبيب والتوت والرمان والقمردين (المشمش المجفف) والاجاص والسكنجبيل ويعد من خل التمر. وتقدم الشربات في موسم الصيف مبردة بالثلج في أقداح زجاجية جميلة منقوشة. ومن أشربة الثمار الأخرى شربت اللوز. وفي نظرنا انه من سلالة سويق اللوز الذي جاء ذكره في كتب الطبخ العباسية. ولكنْ هناك احتمال كبير ان هذا الشربت يعود إلى تاريخ العراق القديم حيث عرف اللوز حينئذٍ وأعدت منه الحلويات. ولشربت اللوز مكانة قيمة بين الأشربة، وكانت جدتنا تعده أحياناً في العيد الكبير وهو عيد الصعود إلى السماء حيث يقع في موسم الربيع أو تعده في أعياد ميلاد الصبيان. وكان يقدم بعد مزجه بالماء البارد ورائحة المستكي تفوح منه.

وفي كتاب «مذكرات أميرة عربية» تذكر الأميرة سلمى بنت سعيد من زانجيبار من القرن الماضي ان شربت اللوز كان يقدم في قصر أبيها في عيدي الفطر والأضحى. ونتصور انه لو كان هناك شراب

(٧٤) التراث الشعبي في دولة الامارات العربية المتحدة، ص ١٢٤.

يقدم في الجنة فإنه، دون شك، سيكون شربت اللوز المطيب بالمستكي.

المشروبات الغازية

وتتوافر نتيجة للتأثيرات الغربية. تصنع في البلاد العربية، ربما منذ الخمسينات في المعامل وتباع تجارياً بكميات كبيرة. رحب العربي بهذا النوع من المشروبات ترحيباً كبيراً ربما لطول موسم الصيف عندهم ولعطشهم والحاجة الدائمة إلى الري. سميت بالغازية وذلك لوضع مياه معبأة بغاز الكاربون في قناني زجاجية أو في علب معدنية، حيث تتصاعد من الماء فقاعات غازية صغيرة. ويحلى الماء بالسكر ثم تضاف له نكهات مختلفة ويصبغ بأصباغ جذابة[٧٥].

الجعة (البيرة)

عرفت الجعة في المنطقة منذ القدم. ويرتبط ظهورها في مصر مع اكتشاف الخميرة لصنع الخبز. وأما في العراق القديم فكان للجعة إقبال كبير حتى ان ٤٠٪ من الحبوب السومرية كانت تستعمل في صنع الجعة وذلك قبل ان تستعصي مسألة تصريف المياه. وفي تلك الفترة عرفت عندهم ثمانية أنواع مختلفة من الجعة. ولأهمية الجعة في الحياة الاجتماعية تضمن قانون حمورابي في ١٧٥٠ق.م. بنداً يندد بالبيوت التي تبيع الجعة الضعيفة والمرتفعة الثمن. وأما بالنسبة إلى المصريين فإن خبراً مدوناً على البردي يعود تاريخه إلى ١٤٠٠ق.م. ينصح الشاربين بعدم السكر لأن شرب الجعة في الحانات يؤدي إلى ان يردد الشخص كلاماً دون وعيه[٧٦].

---

(٧٥) Larousse Gastronomic, p.884.

(٧٦) Ray tannahill, **Food in History** (England: Paladine, 1975), p 65-66.

وتختص العديد من الدول العربية اليوم بإنتاج أنواع جيدة من الجعة، وتشرب مبردة قبل الطعام وتصاحبها المشهيات والسلاطات.

■ النبيذ

يعتبر النبيذ اليوم من اختصاصات العالم الغربي حيث له آداب وقواعد في الشرب والتقديم. وتتوافر منه هناك أرقى الأنواع وخاصة ما هو معتق منه. وأما في العالم العربي، فلا يعتبر النبيذ من الأشربة المهمة، وليس هناك قاعدة واضحة في شربه. ولكن، يمكن الاتفاق، انه لا يشرب مع طعام الغداء. وربما، هناك من يشربه بعد طعام العشاء حين يطيب السهر. ويذكر لين(٧٧) ان بعض المصريين كانوا يشربون النبيذ في القرن الماضي قبل العشاء وبعده وحتى مع العشاء أحياناً.

■ الطعام والصحة

جاء التقدم الكبير في علم التغذية ليؤكد العديد من فوائد أطعمة العرب التراثية من أكارع وثرائد وحبوب وألبان. ويذكر السيد مختار سالم في كتابه: «الفوائد الصحية للمأكولات الشعبية» أهمية العديد من أطعمة العرب القديمة لكمال الصحة. ونختار منها ما يلي:

■ الأكارع والرؤوس

وهي من الأطعمة التي عرفت في المنطقة منذ آلاف السنين. والأكارع هي أطراف المواشي. يقول مختار سالم انها تحتوي على نسبة عالية من المواد الجيلاتينية والبروتين والفيتامينات كفيتامين B والمعادن وخاصة الفوسفور. وتبلغ نسبة الأملاح المعدنية في

(٧٧) Lane, Manners & Customs of the Modern Egyptians, p. 136.

الكوارع حوالى ٧٠٪. وقد تحقق خبراء التغذية من القيمة الغذائية العالية لهذا الطعام حيث أصبحت بعض المستشفيات في النمسا مثلاً تقدم شوربات هذه المواد إلى المرضى لمساعدتهم على الشفاء السريع[٧٨] ومن الطبيعي ان قيمة هذه المأكولات تزداد عندما يقدم الطعام كثريد لما يحتويه الخبز من بروتينات إضافية.

■ الكرشة والممبار

ثبت علمياً ان معدة الحيوان وامعاءه تحتوي على الكثير من المواد الوقائية والعلاجية وخاصة انزيم البيبسين والرنين وهما عاملان ضروريان لقدرتهما على هضم الطعام والمساعدة على علاج سوء الهضم. وقد رأينا ان المعدة كانت تعتبر قبل الإسلام من أطعمة العبيد. وأما في العصور العباسية فإنها أصبحت طعاماً يتلذذ الخلفاء بأكله. ويعطي الوراق وصفتين لسلق الكرشة تقدم الأولى بعد رشها بالدارسيني (القرفة) وعصر البصل فوقها ويضيف الكاتب في وصف طيبتها: «انها غاية من الغايات»[٧٩].

وأما الوصفة الأخرى فتأتي تحت اسم «سكباج المسك للرشيد» وتسلق فيه البطون مع البقول والابزار وتطيب بالزعفران وقيراط من المسك[٨٠].

وفي وصفة أخرى تحت اسم «صفة عصبان[٨١] للمعتمد» يعطي الوراق وصفة لحشو الثرب[٨٢] بالكبد ثم شيه بالتنور[٨٣].

---

(٧٨) مختار سالم، **الفوائد الصحية للمأكولات الشعبية** (بيروت: دار الجيل، ١٩٨٧)، ط٢، ص ٩٨.

(٧٩) الوراق، **كتاب الطبخ**، ص ٧٤-٧٥.

(٨٠) المصدر نفسه، ص ٧٨.

(٨١) في الأصل لم تضع النقطة على النون.

(٨٢) **الثرب**: بالفتح وهو الشحم الرقيق الذي على الكرش والامعاء (المنجد).

(٨٣) الوراق، **كتاب الطبيخ**، ص ١١٦.

وأما وصفة محمد البغدادي للكرشة فتظهر تحت اسم سختور أو (كيبا) وتحشى باللحم المدقوق والرز والابزار كما في وصفتا اليوم[٨٤].

■ الباقلاء (الفول)

اكتشف علماء التغذية وخبراء الكيمياء الحيوية احتواء الباقلاء على كميات هائلة من البروتين الذي ينافس بروتين اللحم. بالاضافة إلى الكالسيوم والفوسفور والمواد المهمة الأخرى التي تساعد على تكوين العظام والمحافظة على سلامتها.

وقد اتضح ان لمرقة الباقلاء الهلامية فوائد غذائية وصحية خاصة للمرضى والناقهين[٨٥]. وبهذا نعلم ان طبق «الفول المدمس» أو «ماء الباقلاء» من الأطعمة المغذية والمشهية معاً حتى لو كانا دون لحم.

■ الحمص

من الأغذية المهمة التي تحتوي على البروتين والكربوهيدرات والكالسيوم والفوسفور والفيتامينات. وقد أكدت أبحاث التغذية العديد من المعلومات التي ذكرها ابن قتيبة في منافع الحمص[٨٦] إضافة إلى ان الحمص من المآكل التي تساعد الكبد والكلى.

■ اللبن الرائب (الزبادي)

أجمع خبراء التغذية ان اللبن الرائب ميزات كثيرة تفوق فوائد اللبن الحليب. وقد كشفت أبحاث جرت في الولايات المتحدة ان اللبن الرائب يكون أسهل هضماً من الحليب لاحتوائه على انزيمات التخمر. بالإضافة إلى انه يحتوي على كميات كبيرة من فيتامين

(٨٤) محمد بن الحسن بن الكاتب البغدادي، **كتاب الطبيخ**، ص ٥٣-٥٤.
(٨٥) سالم، **الفوائد الصحية للمأكولات الشعبية**، ص ١٥- ١٧.
(٨٦) ابن قتيبة، **كتاب الطعام**، ص ٧٢.

A، ويعتبر مصدراً جيداً للكالسيوم السهل الامتصاص والبروتين شبه المهضوم لما يحتويه من بكتريا نافعة. كما ويساعد اللبن الرائب على انقاص كمية مادة الكولسترول في الدم التي تعتبر مسؤولة عن الاصابة بتصلب الشرايين[٨٧]. ويساعد اللبن الخاثر على وقف عمل بعض الميكروبات التي تسبب التعفن في الإمعاء.

■ الدبس (الرب بالضم)

يستفيد الجسم من جميع مكونات الدبس الغذائية لأنه سريع الامتصاص في المعدة والأمعاء بنسبة ١٠٠٪ تقريباً. وبالاضافة إلى السعرات الحرارية العالية التي يحتويها، يعتبر الدبس بنوعيه المعد من التمر أو الثمار الأخرى مصدراً جيداً للفيتامينات والأملاح المعدنية وخاصة فيتامينات مجموعة B. ويحتوي الدبس على نسبة عالية من الكالسيوم والفوسفور وغيرهما من المواد الضرورية. وقد أثبتت الأبحاث فائدة الدبس في نمو الأطفال وفائدته للمراهقين والشيوخ والحوامل.

وللتغلب على افتقار الدبس إلى المواد الدهنية، أضاف أهالي المنطقة إليه منذ أقدم الأزمان معصور السمسم وهو «الطحينة» فحصلوا على طعام لذيذ يؤكل مع الخبز[٨٨]. وقيل إن النساء في بابل القديمة كن يتناولن هذا المزيج للخصب[٨٩] ومن الأطباق التراثية في مصر اليوم طبق يسمى السخينة ويشبه طعام النفساء إلى حد كبير وقد يكون طعامها هو نفسه. وتعد السخينة هذه من غلي حبوب الحلبة بالدبس ثم قلب الخليط على الخبز لتناوله كثريد. وكما ذكر سابقاً، كان لقريش طعام كالعصيدة باسم السخينة تعير

(٨٧) سالم، **الفوائد الصحية للمأكولات الشعبية**، ص ١٠٧-١٠٨.

(٨٨) المصدر نفسه، ص ١٢٧-١٢٨.

(٨٩) Pamela Westland, **Encyclopedia of Spices** (London: Marchall Cavendish) under sesame.

به تلك القبيلة. قال كعب بعد جرحه في أحد مشيراً إلى قريش بالطبق الذي تعير به:

جاءت سخينة كي تغالب ربها فليغلبن مغالب الغلاب[٩٠]

وعلى الرغم من التغير الاقتصادي والمعيشي في حياة العرب اليوم، تشير الاحصاءات إلى ان تناول اللحوم في الدول العربية لا يزال ضئيلاً نسبة إلى العالم الغربي. وإذا أخذنا احصاءات عام ١٩٨٠ نجد ان نسبة تناول اللحم في اليوم للشخص الواحد في السعودية هي ٤٤ غراماً وفي الأردن ٣٤ غراماً ونقارن ذلك بـ ٣٠٤ غرامات للولايات المتحدة الأميركية و٣٠٢ لنيوزيلندا[٩١].

وما زال العرب يتبعون اعتقادات خاصة بالطعام منها الاعتقاد بأن بعض الأطعمة تكون حارة، بينما تكون غيرها باردة. ولذلك تراهم يخصصون المواد الحارة كالجوز والدبس و«الطحينة» مثلاً لمواسم الشتاء، بينما يكثرون في الصيف من تناول مواد باردة مثل الخيار واللبن الرائب.

ويمتنع العراقيون مثلاً عن تناول السمك وهو مادة حارة إذا كانوا في حالة نفسية مضطربة أو بعد شجار أو عراك فيقولون لا يؤكل السمك بعد الشواط. والشواط عندهم هو الحالة النفسية التي تعقب حادثة مهيجة للأعصاب. ويعتقد العراقيون ان تناول السمك في تلك الحالة قد يسبب الحساسيات الجلدية. ولذلك ينصحون «الشائط» بشرب شاي «ورد ماوي» وهو العشب المسمى «Borage» حيث يشهد له بجلب الراحة إلى النفس.

■ العلاجات الشعبية

على الرغم من التطور الكبير في مجال الطب اليوم نرى ان العديد

(٩٠) محمد شكري الألوسي، **بلوغ الإرب في معارف أحوال العرب** (مصر، ١٩٢٤)، ص ٤٢٥.

(٩١) نشرة عن: **Food & Agriculture Organisation,** (Luxembourg), Sept. 1985.

من المناطق العربية لا تزال تؤمن بالعلاجات الشعبية المتوارثة. ومن العلاجات الجارية وخاصة في بعض أقطار الخليج هي الإيمان بالحديث الشريف: الشفاء في ثلاث، لعقة عسل أو شرطة من حجام أو كية من نار[٩٢].

ونذكر في هذا الصدد ان من العلاجات لحالات الصدمات النفسية في العراق مثلاً ان يكوى المصاب دون علمه حتى تحدث عنده صدمة مضادة للصدمة الأولية. وكان الأهل في العراق يقومون بكي المصاب بعقب سيجارة. وكان يعتقد ان ذلك يجلب الشفاء. وللعرب تراث طبي هائل يعتمد بعضه على العلاجات الناتجة عن التجربة والمران ومنه ما يعتمد على الشعوذة والسحر كشرب نقيع أوراق التمائم والتعاويذ. ومن العلاجات الشعبية ان المرأة في تونس إذا تأخر حملها، كانت تلجأ إلى استعمال مستحضر قبل الرقاد يتكون من سبع مواد: الشيح والصعتر والكمون والآس والكزبرة والتوابل الشرقية والدهن النباتي، وينصحونها ان تتبخر صباحاً بالصعتر والشيش. وان تستعمل في حمامها عجنة مصنوعة من مسحوق الكزبرة والمستكي والصمغ العربي، وعليها ان تبلع ملعقتين من خليط الآس والعسل[٩٣].

وكان الصداع يعالج مثلاً في سلطنة عُمان بإعداد دهان يتكون من حبوب الحلبة المسحوقة والورس والزعفران وماء الورد ثم وضع الدهان على الجبهة. وكانت الحمى تعالج باستعمال نبات الجعدة العطري الرائحة[٩٤].

وأما في لبنان فكان الصداع يعالج في الماضي بوضع بعض الأدهان

(٩٢) أسامة فوزي، «الأمراض والنباتات والعقاقير الشعبية في دولة الامارات العربية المتحدة»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٩-١٠ (١٩٨١)، ص ٢٦١.

(٩٣) يوسف حبي، «تقاليد الولادة في تونس»، في: **التراث الشعبي**، عدد ٤ (١٩٨٣)، ص ٧-١٨.

(٩٤) جيمس مندفيل، **الأزهار البرية لعمان الشمالية** (لندن: دار كتب بارتوليو، ١٩٧٨)، ص ٥٥.

العطرية، مثل دهن الورد أو البنفسج أو زيت الكافور على الصدغين[٩٥].

ويعالج العمانيون حالات الاسهال بشرب حليب جوز الهند الطازج الذي ينمو طبيعياً في جنوب البلاد. ويعتقد الكثير من العمانيين وخاصة المتقدمين في السن ان أخذ قليل من الزعفران ممزوجاً بالماء أو ماء الورد يكون مقوياً للقلب.

وكان مغلي العديد من أوراق الأعشاب والابزار يشرب لمعالجة أمراض وآلام عديدة منها المغص وأمراض الكبد واليرقان والعقم وغيرها[٩٦].

وينصح الخليجيون وخاصة أهل الامارات بشرب شاي الصعتر لعلاج آلام مختلفة مثل المغص وأمراض البرد.

ومن العلاجات الشعبية في العراق استعمال نبات Caper وهو ورق نبات يحمل ثمرة الشفلح، وكان القرويون يأتون به وينادون عليه قائلين: أكلك منافع يا كبر.. يحمر الخدود ويبرز النهود ويقتل الدود[٩٧].

■ الباعة المتجولون

يعتبر الباعة المتجولون جزءاً هاماً من التراث العربي. ويرتبط العديد منهم بالأماكن الشعبية والأسواق القديمة مثل السويق في المغرب وسوق العرب في تونس والحميدية في دمشق والمستنصرية والشورجة والسراي في العراق وخان الخليلي والموسكي والغورية

(٩٥) وديع جبر، **الطب الشعبي اللبناني** (لبنان، ١٩٨٦)، ص ١١٢.

(٩٦) المصدر نفسه.

(٩٧) عبد المجيد الشاوي، «الشنان في كيد العدوان»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٩-١٠ (١٩٨١) ص ١٥٧.

في القاهرة، بالاضافة إلى عشرات من الأسواق الأخرى المنتشرة في أطراف العالم العربي.

وللعديد من هؤلاء الباعة أخيلة خصبة ولغة خاصة مليئة بالتشبيهات والألقاب هدفها ترويج بضائعهم من مأكولات ساخنة أو فواكه أو حلويات أو أشربة. ولنداءات الباعة مدلولات وإشارات عديدة تبين المواد المتوافرة في وقتهم بالإضافة إلى اشارات إلى الأماكن التي جاءت منها. وشخصية البائع المتجول تكون عادة شخصية طريفة ظريفة، فهو، شاعر رقيق الكلمة حيناً وخبير في علم النفس أحياناً، وكل هدفه بيع سلعته.

ويبدو مما يذكره ادورد لين(٩٨) عن عادات أهل مصر في القرن الماضي ان الطرق التي يتبعها البائع المتجول لم تتغير كثيراً منذ ذلك الوقت. وعلى الرغم من ان الكثير من العادات التقليدية أخذت بالزوال نظراً للتغيرات الاقتصادية والاجتماعية في العالم العربي، فإنه لا يزال بالإمكان مصادفة بعضها هنا وهناك وخاصة في الأماكن الشعبية.

وقد كان بائع الخيار في بغداد مثلاً يروج بضاعته بالنداء: زرع الشواطيء يا نبع. وهو ما يزرع على شواطيء نهر دجلة. وأما البائع المصري فكان ينادي: يا زرع الشوالي يا ابيض. وأما في بيع العنب، فهو يصيح: يا عنب يا عناب وهدية للأحباب. وينادي بائع التفاح في العراق: كوفي وشرابي وبمي الورد رابي. أي انه تفاح الكوفة الجيد وقد تربى أو سقي بماء الورد. وأحياناً يعتبر البائع المتجول نفسه خبيراً بعلم النفس فهو يحاول الترغيب بضاعته المرتفعة الثمن بجعلها طعاماً لطبقة خاصة هي طبقة الخواتين (الستات) والسادة فيصيح: أكل الخواتين، أو الزين يأكل الزين. وقد ينشد البائع نداء موزوناً مقفى في بيع العنب الأسود فيقول:

(٩٨) Lane, Manners & Customs of the Modern Egyptians, p 294.

أسود ليل وحبك هيل .. يا عنب ومن تبات أصيح الويل .. يا عنب

وينادي باعة بغداد: وزيري يا تين، وذلك نسبة إلى بساتين الوزيرية التي حلت محلها الدور الآن ولم يعد لتلك البساتين وجود، ولكن البائع ما زال متمسكاً بذكراها يترنم بسمعتها. وبالمعنى نفسه ينادي: كبة موصل، وذلك لأن موصل شهيرة بصنع حجم خاص من الكبة. وقد يصيح: لبن اربيل، أو حب تكريت وهو بذور البطيخ (الركي). أو قد ينادي بكباب الكاظم نسبة إلى الكاظمية على الرغم من ان كبابه قد يكون معمولاً في بغداد. ولا يخلد البائع المتجول مدن العراق فقط ولكنه ينادي بمدن عربية وأجنبية على مثال: كبة حلب، أو حموي المشمش حموي نسبة إلى مدينة حماة السورية أو ينادي شامية أذرة شام للذرة الصفراء المشوية أو تكي الشام للشربت، وذلك لشربت التوت. وأما للمواد الأجنبية المستوردة من الخارج على مثال الأقمشة أو السكاكين والمقصات وغيرها فهو ينادي: مال بلاد أي من بلاد الخارج (برة).

ويعود بائع البرتقال والنومي وهو الليمون الحلو إلى الاعتماد على علم النفس في بيع بضاعته فيقول منشداً:

نومي يا نومي أكل الملوك يا نومي

يطفي الحرارة والنار يا لنومي

نومي الحلو يا نومي

ومن نداءاته الغزلية في بيع الكمثري وهو «العرموط» عند العراقيين فيصيح:

يا بوركيبة المايلة.. ومن العسل سايلة.. يا عرموط. بمعنى، يا أبو الرقبة[٩٩] المائلة، التي تسيل عسلاً.

وأما في رمضان، حين تظهر حلويات خاصة، فإن باعة الزلابية

(٩٩) يطرى العرب المرأة الجميلة باستعمال ضمير المذكر فيقولون مثلاً: «يا جميل» أو «يا أبو العيون السود».

والبقلاوة والشعر بنات وهو ما يسمى بالغرب Candy Floss كانوا ينشدون أناشيد يرددها الأطفال مثل:

زلابية وبقلاوة وشعر بنات	وين أولي وين ابات
أبات بالدربونة	وتزعل على البزونة
ابات بالمحطة	تجيء على البطة

ومعنى الأهزوجة هو: أين أذهب وأين أنام (أبات. هل أنام في الزقاق (الدربونة) وتزعل علي القطة (البزونة).

وأما في بيع بيض اللكلك (اللقلق) وهي حلوى تعد من صفار البيض المخفوق وتسمى في الغرب Meringue فينشد قائلاً:

بيض اللكلك	واللكلك علا وطار
وكر أبيت المختار	شاف الحلوة تتبختر

شعرها منشور وأصفر[100]

■ السّقاء

وهو ساقي الماء وبائعه، تلك الشخصية الوديعة والمحبوبة والمرتبطة ارتباطاً وثيقاً بالتراث.

قال الخطيب البغدادي عن ذنون المصري وهو من علماء الصوفية المشهورين قال: من أراد ان يتعلم المروءة والظرف فعليه بسقاء الماء في بغداد. قيل له: وكيف ذلك؟ فقال: لما حملت إلى بغداد رمي بي على باب السلطان مقيداً فمر بي رجل أنيق الهندام بعدة كيزان رقاق من الخزف فسألت: أهذا ساقي السلطان؟ فقيل: لا.. هذا ساقي العامة. فأومأت إليه ان اسقني. فتقدم وسقاني فشممت من الكوز رائحة المسك. فقلت لمن معي: ادفع إليه ديناراً، فدفع إليه..

(١٠٠) المعلومات عن مقالة كاظم سعد الدين، «نداءات الباعة» في: **التراث الشعبي**، العددان ١-٢ (١٩٨٤)، ص ١٠٨-١١٩، ومقالة نوري القيسي، «نداءات الباعة في الموروث البغدادي»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٥-٦ (١٩٨٤)، ص ١٨٤-١٩٠.

ولكنه رفضه قائلاً: لست آخذ شيئاً. فقلت له: ولم؟ الأجراس وصفاقات الحديد والنحاس لتنبيه الضرير والغافل.. قال السقاء: أنت أسير وليس من المروءة ان آخذ منك شيئاً.

وفي تراثنا أنواع من السقائين، فمنهم من كان يتخصص في ملء الحبوب[١٠١] في البيوت ومنهم من كان يزوّد الأسواق بالماء أو الأضرحة والجوامع. وكان لسقاء الماء في العراق مثلاً مكانة خاصة فهو يتمتع بثقة البيوت البغدادية حيث كان يدخلها من غير ان تتهيب منه النساء والبنات بارتداء عباءاتهن، فيملأ الحب ماء، ويكون عادة بجانب باب الدار في مكان يواجه الغرب حتى يهب عليه «العذيبي» (الهواء البارد العذب) فيبرده. وقد يدعى السقاء إلى تناول الطعام أو شرب الشاي. وقبل ان يغادر الرجل البيت كان يدس في يده عانة[١٠٢] أو عانتان.

ويصف لنا السيد حسين علوان وهو أحد البغداديين من الكرخ من رواد المقاهي الشعبية وهو «رجل مهيب بلباس بغدادي أصيل... كان يحتفظ باعتدال قامته الطويلة وخشونة جسمه رغم بلوغه الخامسة والستين..» قال السيد حسين علوان في وصف مهدي السّقاء الذي كان يجلب الماء إلى منزلهم ربما في العشرينات: «كان مهدي السّقا.. صديقاً وجاراً عزيزاً ولم يزل. كان يدخل البيوت بدون استئذان... وغالباً ما يشترك معنا على مائدة الغداء، ويشاركنا أفراحنا وأحزاننا..».

وأما عادات السقائين المصريين التقليدية فهي شبيهة بعادات السقائين البغداديين، إذ يذكر الاستاذ أحمد أمين أن السّقاء كان يوزع الماء على البيوت في مصر قبل ربطها بحنفيات الماء.

ويتضح مما يذكره ادورد لين[١٠٣]، ان أهالي مصر في القرن الماضي

(١٠١) **الحبوب**: أو حبب، مفردها حب بالضم، وهو وعاء الماء الفخاري.

(١٠٢) **العانة**: انظر هامش ٦١ في الفصل نفسه.

(١٠٣) Lane, **Manners & Customs of the Modern Egyptians**, p. 135-136.

كانوا يبخرون باطن قلل الماء بالطيب من مستكي ومطيبات أخرى ويتركونها في مكان حيث يصلها الهواء البارد فيبرد الماء. وكانوا أحياناً، يضيفون ماء زهور البرتقال إلى الماء فيطيب شربه.

وكان من الضروري ان يتحلى السّقاء بالنزاهة وجلب الماء النظيف غير الملوث، ولذلك فهو يخوض إلى منتصف دجلة (نص الشط) للوصول إلى الماء الصافي النظيف لملء قربته.

وأما لباس السّقاء فهو يختلف بعض الشيء بين البلدان العربية وهو كما رأيناه في المغرب قبل سنوات قليلة كان يتكون من دشداشة (جلابية) زعفرانية اللون وحول خصره نطاق من الجلد ويعتمر قبعة كبيرة من القش. وأما قربة الماء، فهو يحملها على جانبه بحيث تبقى يداه متفرغتين لحمل كاسات النحاس التي يطرق بعضها على بعض لتنبيه المارة إلى وجوده.

ومن أشهر السّقائين في بغداد قبل سنوات، قمبر، وكان يأخذ ماءه من شريعة[١٠٤] البحراني، وعزيز بن علوان الذي راح ضحية السقاية تحت عربات تراموای الكاريات، أما السّقاء بطو فكان يسقي مرتادي المقاهي في الكرخ، ثم هناك مهدي السّقاء، وكان يجلب الماء من شريعة النواب[١٠٥].

■ الطعام كرسالة

يميل العربي، بصورة عامة، إلى البساطة في أمور طعامه. ولكن، هناك بعض المناسبات التي يستعمل الطعام فيها لنقل رسالة ذات معنى خاص إلى الضيف.

---

(١٠٤) **الشريعة:** هو المحل المطل على ضفاف النهر ويكون عادة مرتفع ويعمل له سلم لغرض تسهيل مهمة الوصول إلى الماء.

(١٠٥) المعلومات عن: جواد كاظم، «السقاء» في: **التراث الشعبي**، العدد ٢، (١٩٨٠)، ص ١٣٥-١٤٠، ومقالة محسن محمد حسن، «الملامح التراثية للسقاية البغدادية»، في: **التراث الشعبي**، العددان ٣-٤ (١٩٨٤)، ص ١٨٣-١٩٢.

وإزاء إلى التأثيرات الخارجية على الحضارة العربية اليوم والرغبة بالتشبه والتقليد، وكذلك نتيجة للتغيرات الاجتماعية والاقتصادية وازدياد الثروات، نرى ان العديد من الأشخاص يقومون باستعمال المناسبات لنقل رسالة غير مخطوطة إلى المجتمع تذكر بمستواهم الاجتماعي والمالي الجديد. فيزداد التفنن بطرق اعداد الطعام وطرق عرضه وتقديمه. فيقدم الطعام في أوانٍ فضية أو مطلية بماء الذهب. وتقدم الأشربة بكؤوس من البلور بحافات من الذهب. أو قد تكون الكؤوس منقوشة باليد ومزوقة بفصوص من الأحجار أو اللآلىء الاصطناعية.

وتقول مي يماني[١٠٦] في مقالة لها بهذا الخصوص ان أهالي مكة اليوم وخاصة الذين يشار إليهم «بالعوائل أو «الأعيان» أو «الوجهاء» يهتمون اهتماماً بالغاً بأدق التفاصيل المتعلقة بالطعام ونوعيته وكميته وذلك في المناسبات العامة حيث أصبح الطعام يلعب دوراً هاماً في تحديد المستوى الاجتماعي الطبقي للفرد وعائلته. وفي هذا المجال، قد يبالغ أحياناً بتقديم كميات كبيرة من الطعام كتعبير عن تقدير المضيف لضيفه. وقد ذكرت الصحف قبل سنوات تفاصيل زيارة رسمية للملكة اليزابيت الثانية ملكة بريطانيا لإحدى دول الخليج. وكان ان قدم للملكة وزوجها وحدهما لطعام الغذاء فقط صينية تحتوي على خروف كامل محشي ومحاط بأكوام من الرز والمطيبات.

وينقل الطعام أحياناً رسالة سياسية كما حدث خلال حرب العراق مع ايران في الثمانينات. إذ بعد إصابة باخرة إيرانية بأضرار بالغة، نقلت الباخرة وطاقمها إلى دولة خليجية كانت ترغب في ان تبقى حيادية حيال تلك الأزمة. فكانت الطريقة الواضحة لنقل تلك الرسالة هي إعداد وليمة على مستوى رفيع دعي إليها طاقم تلك الباخرة قبيل إعادتهم إلى بلادهم. وكان الطاقم، في البداية، خائفين

(١٠٦) May Yamani, **Cuisine & class in Mecca,** (talk) at a Conference on Culinary Cultures of the Middle East Held at SOAS on 23rd & 24th April 1992, p.107.

وجلين لا يعرفون إن كانوا على أرض صديقة أم عدوة. ولكن الشك زال حالما رأى الرجال مستوى الوليمة وما احتوته من طيبات.

ولعل من أكثر رسائل الطعام لطافة تلك التي تنقل رسالة حب. إذ نرى ان بعض النساء وخاصة المتزوجات حديثاً يقمن بالمبالغة بإعداد الأطعمة والتفنن في صنعها كإعلان عن حبهن لأزواجهن، أو للرغبة في كسب حب الرجل. وقد دخل هذا الموضوع في الغناء إذ تغني إحدى المطربات: خبزة وزيتونة.. قربك يا عيوني. بمعنى انها لا تمانع في العيش على الخبز والزيتون فقط ما دام حبيبها معها. وقد ذهبت بعض الأقوام إلى القول في ذلك الخصوص: إن الطريق إلى قلب الرجل هو معدته.

■ الأوهام والخرافات

على الرغم من التغيرات الحضارية الكبيرة التي مست بقاع العالم العربي، لا يزال هناك العديد من العادات والتقاليد الخاصة بالطعام التي تعتمد على الأوهام والخرافات نذكر منها:

■ الحسد والعين

يخاف العرب من الحسد والعين كثيراً فيحاولون بشتى الطرق الوقاية منهما. ففي مصر في القرن الماضي كان المصريون يطوفون بالصبي في يومه السابع على غرف الحريم حيث تقوم الداية برش الملح وحبوب الشمار أو الملح وحده على أرض كل غرفة بينما تردد الكلمات التالية: «ملح في عين الذي لا يصلي على النبي» أو «ملح في عين الحسود». وتردد النساء الحاضرات: «اللهم صل على محمد»(١٠٧).

وأما في تونس فكانت أم المرأة تعلق في أسفل سرير ابنتها بعد الوضع مباشرة قطعة قماش تربط بها قشرة بيضة اسود لونها

(١٠٧) Lane, Manners & Customs of the Modern Egyptians, p 468.

بالدخان، وفي القشرة ثوم وفلفل أحمر وفحمة. والغرض من ذلك إبعاد العين الشريرة عن الوليد. كما وتدس في صدر ابنتها حبات نيل (صنوج أو حبة سودة) سبق وهيأتها من ذي قبل، وكذلك شيئاً من ذلك في صدر الطفل أيضاً. وقد يلجأ بعضهم إلى تعليق قشرة بيضة في ستارة السرير تحتوي على نعل حصان أو أية قطعة فضية أو نحاسية من التعاويذ(١٠٨).

ونتذكر من أيام زمان ان إحدى الجارات، وكانت سيدة كريمة وحرم أمير لواء وأماً لأربعة صبيان، كانت لها خبرة في معالجة العين الحاسدة. فكانت تأتي لزيارتنا أحياناً عند طلب الوالدة. وكانت وصفتها هي ان يؤتى إليها ببيضة تقوم بضربها بالسكين بطريقة خاصة تؤدي إلى إحداث ثغرة تشبه دائرة العين في قشرة البيضة، وحينئذٍ تلتفت السيدة لتثبت ان المشكلة ناتجة حقاً عن عين حاسدة. وبعد ذلك تضع البيضة في كوب وقد ترش عليها شيئاً كالملح وتتمتم عليها بعض الصلوات. ومغزى العملية كلها هي ان تفقأ العين الحسود وتكسر شوكتها فيزول شرها.

■ أوهام الطعام

وللعرب اعتقادات كثيرة في الطعام يعتمد الكثير منها على الأوهام، منها عدم تناول السمك مع منتجات الألبان بتاتاً لاعتقادهم ان المادتين لا تتفقان وقد يؤدي تناولهما معاً إلى اضطراب في المعدة. وقد تذهب إحداهن إلى الامتناع عن تناول نوع من اللحوم أو الأطعمة وتحريمها على بيتها لغير سبب ظاهر إلاّ لاعتقادها بضررها. ومن الاعتقادات عند بعض البغداديين ان يوم الأربعاء يعتبر من الأيام المسعودة التي تباح فيها جميع العقود. ويعتقد شيعة بغداد ان أكل السمك يوم الأربعاء يجلب الرزق(١٠٩).

(١٠٨) حبي، «تقاليد الولادة في تونس»، في: **التراث الشعبي**، العدد ٤ (١٩٨٣)، ص ١٨-٧.

(١٠٩) عزيز جاسم الحجية، **بغداديات**، ج ٢ (مطبعة شفيق، ١٩٦٨)، ص ١٠٩.

■ الزار

هو نوع من الرقص الشعبي، وكان منتشراً في المناطق الجنوبية من العراق حيث وصل هناك عن طريق الزنج قبل مئات السنين[١١٠]. وتظهر رقصة الزار في العديد من الأقطار العربية الأخرى مثل مصر وكذلك على سواحل افريقيا مثل الصومال، دون شك إشارة إلى مصدرها.

ويعتمد الزار على الدق والعزف والرقص وترديد التعاويذ وذلك كنوع من العلاجات للأمراض النفسية. وللعزف في جنوب العراق طريقتان: دكك الكهوة (دق القهوة)، ودكك السفرة. ففي الأولى يوصف للمريض بعد اتباع عادات خاصة أطعمة أو ما يسمى (العذرة[١١١]) وقد تكون عصير برتقال مثلاً أو دجاجة مع رز أو حلاوة.

وفي الطريقة الثانية وتستغرق سبعة أيام ينحر كبش ذو قرنين كبيرين يصعد على ظهره المريض قبل الذبح[١١٢].

■ الضيافة عند العرب

هناك تغيرات عديدة تحدث اليوم في بنية العالم العربي وتعتبر نتيجة لآثار اقتصادية وسياسية واجتماعية. ذلك، بالاضافة إلى التأثر المستمر بالحضارة الغربية. وبالرغم من التغيرات تلك، نرى ان العديد من العرب لا يزالون يعتبرون الضيافة واجباً وشرفاً.

---

(١١٠) مطيع يوسف الياس، «الزار» في: **التراث الشعبي**، العدد ١١١ (١٩٧٧)، ص ٥١-٥٤.

(١١١) **العذرة**: كان للعرب طعام «الاعذار» وهو طعام الختان، يقال صبي معذور، وصبي معذر. وقال بعض أصحاب النبي(ص)، وهو يريد تقاربهم في الأسنان: كنا أعذار عام واحد (عن **البخلاء**، ص ١٥٧).

(١١٢) الياس، «الزار»، في: **التراث الشعبي**.

ويشيد ادورد لين[١١٣] بروح الضيافة عند المصريين فيقول انه لا يمكن للمصري الجلوس إلى طعامه وحده دون دعوة الغريب في بيته، إذا وجد، لمشاركته إياه. وكان يعتبر من العيب ان لا يأمر الرجل بطعامه في وقته المخصص إذا حدث ان ضيفاً كان معه. ويضيف[١١٤] انه من الأدب واللائق ان يأخذ الشخص لقمة طيبة بيده ويقدمها إلى صاحبه.

ونتذكر من أيام زمان ان من مظاهر الضيافة عند الأهل في العراق أن تقوم أم البيت بقطع فخذ دجاجة طيب تضيفه بيدها إلى طبق الضيف الذي يكون عادة من الأقارب.

ويخبرنا جون كلوب[١١٥] ان من أهم مراسيم الضيافة عند العرب هي ان ينحر للضيف. وفي المناطق البدوية يقدم الخروف للضيف على صينية فوق الرز أو القمح أو يقدم كثريد على الخبز المشرب بالمرق. ويضيف قائلاً ان من سمات الضيافة في الريف انه لا يتوافر هناك محلات لبيع الأطعمة ولذلك لا يشتري الضيف الطعام ولكنه يقدم له. وإذا اشترى المسافر المار بالقرية الطعام فيعتبر ذلك عاراً على القرية بأجمعها. ويذكرنا هذا الخبر بهجاء الاعرابية للقريشي حينما سألها ان كان هناك لبن يباع[١١٦].

ان الضيافة عند العرب اليوم، في نظرنا، لا تزال تتمثل في أمور بسيطة منها لبش للضيف وتقديم ما توافر في اليد له حتى ولو كان كسرة من خبز. ونذكر اننا ذهبنا مرة ونحن صغار إلى بيت الجيران في أحد أيام الصيف، وكيف جلست ابنتهم تقشر لنا خيار الشواطىء الطازج وترشه بالملح ثم تقدمه لنا بيديها، وكيف كان مذاقه أطيب من جميع أطعمة الأرض.

(١١٣) Lane, **Manners & customs of the Modern Egyptians**, p 267.

(١١٤) المصدر نفسه، ص ١٣٣.

(١١٥) Sir J. Glubb, **Syria, Lebanon & Jordan** (Thames & Hudson, 1967), p. 172-173.

(١١٦) المصدر نفسه، ص ٣٧.

وكذلك، وخلال المرور بقرى العراق، نذكر كيف يأتي القروي وبيده كاسة من الروب يقدمها باشاً مرحباً إلى الشخص المار على أرضه. ثم، كيف تأتي القروية حاملة الماء على كتفها لتقدمه ماء عذباً للذين جاءوا يقضون ساعات في الريف في بستانها.

وبالطبع ان سمات الضيافة العربية تظهر ان كان الضيف في دولة عربية أو أجنبية. فها هي جارة عزيزة من العراق تعيش في قلب العاصمة البريطانية، زوّجت أبناءها وبناتها إلى أكابر القوم، تقوم بنفسها بأمور ضيافة الضيف، فتقشر لنا بيديها الكمثري والتفاح والموز، وتضعه مقطعاً ملبلباً في أطباقنا.

ونذكر في هذا الخصوص أيضاً حكاية أخرى تتعلق بأبي أياد وهو أحد أقربائنا. وهو رجل كبير السن والمقام، بالكاد يقابلنا بسلام أو بكلام. ولكن ما أن تطأ أقدامنا داره حتى يقوم بنفسه باشاً مرحباً. وبعد طعام الغداء يقوم حاملاً الفواكه يقدم للضيوف أطيبها وأحلاها.

وقيل للأوزاعي: ما كرامة الضيف؟ قال: طلاقة الوجه(١١٧). قال مجاهد في قول الله تعالى: ﴿ضيف ابراهيم المكرمين﴾ قال: قيامه عليهم بنفسه(١١٨).

قال الشاعر:

جلوس في مجالسهم رزان ... وان ضيف ألم بهم وقوف(١١٩)

■ التأثيرات الخارجية

هناك تأثيرات خارجية عديدة أثرت على طعام العرب ومن أهمها دخول مواد جديدة مثل البطاطا والطماطم بعد اكتشاف القارة

---

(١١٧) أبو حيان التوحيدي، **كتاب الامتاع والمؤانسة** (بيروت: دار مكتبة الحياة)، ج٢، ص ٦٨.

(١١٨) المصدر نفسه.

(١١٩) النويري، **نهاية الإرب**، ج ٣-٤، ص ٣٣٩.

الأميركية في القرن السادس عشر. وقد رحب المطبخ العربي بهاتين المادتين ترحيباً كبيراً حيث تدخل الطماطم أو عصيرها أو معجونها في أغلب أطعمة اليوم. ومن المواد الأخرى التي جاءت بعد فترة الاكتشافات الذرة[١٢٠] Maize، والشوكولاته، والفانيلا، والفول السوداني، والفلفل الأخضر والأحمر، والفلفل الأحمر الحار Chilli pepper الذي يعتبر من أهم مكونات خليط الكاري الهندي [١٢١]. ومن المعروف ان الفلفل الأحمر الحار يستعمل بكثرة في أطباق شمال افريقيا.

وأما أطباق المحاشي[١٢٢] كمحشي ورق العنب وأنواع كبب البرغل فليس لها ذكر في كتب الطعام العباسية ومن المحتمل انها دخلت المطبخ العربي خلال الفترة العثمانية. وأما «الهمبركر» الذي أحدث ظهوره ثورة في ميدان الأطعمة الجاهزة في الغرب هذا العصر فإننا لا نعتبره من الأطعمة الجديدة إطلاقاً لأن المنطقة عرفت، ومنذ أقدم الأوقات، صنع كبب اللحم التي أعدت من دق اللحم بالهاون. وفي كتب الطعام العباسية كانت الكبب تعد إما ككرات أو كأقراص.

وفي خلال الفترة العباسية استخدم الطباخون من جنسيات مختلفة في المطابخ، مثل الخراسانيين والهنود من السند. ويذكر الجاحظ بأنه لا يمكن للمرء إيجاد طباخين أحسن من السنديين الذين

(١٢٠) **الذرة**: بالضم. على الرغم من الكتب تربط مجيء الذرة مع عصر الاكتشافات، عرف العرب الذرة. إذ كان العرب طعام «السليقة» وهي الذرة تدق وتصلح باللبن. وكذلك عرف عندهم خبز الذرة، بالاضافة إلى السميذة. ويترجم فيليب حتي، ص ١٩ الذرة بـ millet وهو ما يعرف أحياناً بالدخن (بالضم). وأما ابن البيطار في: **الجامع**، فيصنف الدخن والذرة كل على حدة وفي تعريفه للذرة يقول: «هو من جنس الحبوب يطول على ساق أغلظ من ساق الحنطة والشعير بكثير وورقه أغلظ وأعرض من ورقها». ومن المعروف ان هناك أثر من عشرة أنواع مختلفة من الـ millet في العالم.

(١٢١) Tannahill, **Food in History**, p. 203, 210 and 216.

(١٢٢) كانت حشوة الرز باللحم والتوابل معروفة في العصر العباسي وكانت تستعمل أحياناً في حشو الكرشة.

يتمتعون بموهبة طبيعية في فنون الطعام(١٢٣). ومن تأثيرات شبه القارة الهندية على طعام العرب هي مجيىء مواد مثل الباذنجان والبامية والتمر الهندي والحمضيات من برتقال وليمون. ولا شك في ان مجيىء الحمضيات كان له فوائد صحية استفاد منها المواطن العربي لما تحتويه تلك المواد من فيتامينات ضرورية. ذلك، بالاضافة إلى الفائدة الاقتصادية حين أصبحت الحمضيات من المحاصيل المهمة في بعض الدول العربية حيث تعتبر من الصادرات المهمة التي تدر الدخل.

وبالنسبة إلى أطباق خاصة مثل الكاري والبرياني، فإن أثرهما يبدو أكثر وضوحاً على أطباق البصرة والخليج لأن المنطقة كانت على خط الاتصال مع الهند. وعلى الرغم من ان تحديد وقت دخول هذه الأطعمة بالضبط يحتاج إلى دراسة أعمق، فإننا نخمن انه جاء متأخراً. وقد يرتبط مع زمن مجيء الانكليز إلى المنطقة.

ومن التأثيرات المباشرة للحضارة الغربية التي تتعلق بالتقدم الصناعي والتكنولوجي، تغير بعض العادات الخاصة بالطعام مثل عادة تناول الدجاج الذي كان يعتبر من اللحوم الثمينة التي تعد للضيف وفي المناسبات فقط في النصف الأول من القرن. وأما اليوم فإن الدجاج أصبح متوافراً على نطاق واسع وذلك نتيجة لاكتشاف طريقة لتفقيس البيض بالبطاريات الكهربائية.

ومن التأثيرات الأخرى، الميل إلى اختصار الوقت في تحضير الطعام واللجوء إلى ما وفرته المدنية الحديثة في ذلك الشأن مثل الاعتماد على الأطعمة المجمدة أو المعلبة. وعلى الرغم من ذلك، يلاحظ ان العربي بصورة عامة، يميل إلى استعمال المواد الطازجة من خضار وفواكه وينظر إلى عملية تصنيع الأطعمة نظرة شك وريبة.

---

(١٢٣) Ahsan, Social Life under the Abbasides, p. 155.



«لحم الكراكي عضل جداً... وأطيب شيء في الكراكي قانصته».

عن: كتاب منافع الحيوان لأبن الموصلي، مكتبة الأسكوريال ـ مدريد

الخاتمة

على الرغم من أن معظم أجزاء شبه جزيرة العرب هي أرض صحراوية قاحلة، لم يمنع ذلك ابناءها من التكيف مع البيئة لمجابهة قساوة العيش فيها. وقد عكست اللغة العربية صورة لذهن حاد متقد وفصاحة لسان يتمتع بهما الانسان العربي سواء سكن البادية أو المستوطنات. ونرى كذلك أن أشعارهم وأقوالهم تدل على رؤية وحكمة وظرف. وقد تمكن ذلك العربي من تسخير ما توافر بين يديه للحصول على توازن بين حياته وبيئته فكان في تجاوب تام مع محيطه.

وأما طعام العرب، فنتمكن أن نقول انه اتصف بالبساطة، بمعنى أطعمة تطبخ بأقل ما يمكن من الأدوات أي أطعمة القدر الواحدة. وعلى الرغم من تلك البساطة تمتع عرب الأمس بطعامهم ووصفوه في أشعارهم.

وبالمقارنة مع أطباق العالم العربي اليوم، فإنه يمكننا أن نجزم أن العديد من أطباق العرب القديمة تعتبر أطعمة صحية وناعمة ولذيذة لسبب واحد هو أن العديد منها لا يزال يعد الى اليوم مثال: الهريسة والعصيدة والسميذة والثريد والقليات وأطباق المرق وأطباق التمور. اللهم، إلا السمن الذي يقلل منه في أطعمة العرب اليوم.

وكما اتضح، نرى أن للطعام والشراب عند العرب القدامى آداباً وأصولاً. فها هو أعرابي يترك مائدة معاوية شماتة وغضباً لعدم

التزام معاوية بالأعراف الخاصة بالطعام. وقد أثر الطعام على اللغة فكانت هناك صفات لا تحصى تتعلق بالأطعمة وآكليها. وكان لهم من الأطعمة ما خصص لمناسبات خاصة تعد فيها ولا تعد في أوقات أخرى. وقد أحب العرب الضيف وأكرموه ومنهم من أخر عشاءه في انتظار قدوم ضيف يشاركه إياه.

وقد لعبت القصور العباسية دوراً مباشراً في ولادة فن جديد وهو فن الطعام. كما قادت حياة الترف والرخاء التي تمتع بها أبناء الطبقتين العليا والوسطى من المجتمع الى انتشار آداب خاصة نطلق عليها اليوم اسم (الأتيكيت). فكان على الشخص الذي ينتمي الى هاتين الطبقتين أن يكون على معرفة بآداب الطعام والشراب والمجالسة والمنادمة. وكان لأبناءهما أذواقهم التي تميزهم عن الطبقات الاجتماعية الأخرى.

وقد اغتنت اللغة العربية بولادة أشعار خاصة بالطعام وهو ما قيل في وصف أطعمة معينة ووصف ألوانها وعطورها وما دخل في إعدادها من مطيبات. وقد ظهرت في تلك الفترة أيضاً مخطوطات الطعام التي كتبت على الأغلب في قصور الخلفاء وحاشيتهم ومن قام على خدمتهم.

ويلاحظ من تلك الكتب اصرار فريد على النظافة وأمورها وحب للتوابل العطرية والطيب ولكل مادة حلوة الرائحة. واهتم العباسيون اهتماماً كبيراً بتزيين أطعمتهم وتقديمها لتبدو أحياناً وكأنها بستان مليء بألوان وأشكال مختلفة. وقد كان للعباسيين قدرة تثير الإعجاب في تكييف المواد الجديدة لتناسب أذواقهم. فنرى على سبيل المثال انهم أضافوا الباذنجان الى مرقتهم ثم قدموه في المشهيات مع الخل أو مع اللبن والثوم.

وكما في الفترة السابقة، كان للعباسيين أيضاً شرفاء وظرفاء وصعاليك. وتعكس اللغة العربية العديد من الأقوال العباسية في الطعام. ذلك إضافة الى القصص والحكايات والأمثال.

وما لا شك فيه أن النهضة العلمية العامة والتمازج الثقافي كان لهما أثر في ظهور فن الطبخ العباسي ولكننا نلاحظ أيضاً أن العرب لم يتخلوا عن أطعمتهم القديمة كما يذكر بعض الأكاديميين اليوم. إذ ان أطباقهم من الهرائس والعصائد والقليات وغيرها استمرت جميعهاوبقيت تعرف بأسمائها القديمة. وأما بعض أطباقهم الأخرى فلقد استمرت ولكنها أصبحت تعرف بأسماء أخرى ونذكر منها طبق «الخضيمة» القديم الذي أصبح يعرف اليوم باسم «حنطية». وكذلك طبق «الصعفصة» الذي كانت الفرس تسميه «سكباج»، وفي نظرنا، أن السبب في تغير الأسماء يعود الى أثر الدين الاسلامي في توحيد اللهجات وتهذيبها وصقلها وإزالة الغريب منها.

أثرت الاعتقادات الدينية على طعام الانسان منذ القدم. فنرى أن الانسان صام في أوقات معينة طلباً للثواب. وجاء الدين الاسلامي ليؤكد فائدة الصوم للصحة وكذلك للتأكيد على مبدأ المساواة بين الغني والفقير وليشعر الغني بألم الجوع والعطش. وقد عكس الأدب العربي آثار الصوم فوصفه ظرفاء العرب في أشعارهم. وهناك من الشعراء من كتب الشعر في وصف مآكل شهر رمضان وهو شهر الصوم وتغزل بوصف حلوياته كما يتغزل الرجل بالمرأة.

وتتشابه الدول العربية المسلمة في عاداتها بالاستعداد للذهاب الى الحج أو العودة منه. كذلك تتشابه الاحتفالات بالأعياد من عيد الفطر وعيد الأضحى حيث تقام الذبائح وتقدم النذور والصدقات والصلوات. وتمتد الاحتفالات بالأعياد الدينية في بعض الدول أياماً يتخللها الرقص الشعبي والموسيقى والأهازيج وتقدم فيها أطعمة خاصة بتلك المناسبات.

ولا يزال الطعام يمثل جانباً هاماً من جوانب الثقافة العربية وذلك للدور الذي يلعبه في علاقات المرء مع مجتمعه ومحيطه. إذ لا يمكن للضيافة والأعراس والولائم والأفراح والمآتم أن تتم دون ظهور

أطعمة خاصة بمناسباتها. وقد لعب الطعام دوراً محورياً في الحياة الاجتماعية العربية منذ أقدم الأزمان. إذ ان إعداد عصيدة المولد مثلاً وتوزيعها على الأهل والأصدقاء والجيران تشبه في يومنا هذا وضع إعلان بالصحف يعلن المناسبة السارة.

وكذلك نرى أن العربي لا يزال يتشهى وهو في غربته أطباقاً تراثية كانت تقدم منذ عصور ما قبل الاسلام مثل ثريدة الباقلاء التي تعرف اليوم بالفول المدمس في العديد من الأقطار العربية. وقد أكدت أبحاث الأغذية الحديثة أن أطعمة العرب (أو أطعمة المنطقة بأجمعها) من ثرائد وبقول وألبان وتمور وغيرها ما هي إلا أطعمة صحية ومغذية بدأ العالم الغربي ينتبه الى أهميتها للحفاظ على الصحة.

إن قلة الشعر في وصف محاسن الأغذية في عصرنا الحاضر تعكس صورة للتغيرات السياسية وفترات انحطاط طويلة في التاريخ العربي. ذلك بالاضافة الى عكس صورة للتغيرات الفكرية والثقافية، إذ ان التفرغ لكتابة الشعر في وصف الطعام لا يعتبر من الأولويات وقد يسخر منه.

ولكننا نرى أن الطعام لعب دوراً في إيجاد العديد من الكلمات والأمثال والأقوال والتشبيهات الخاصة بالطعام. ويزخر التراث العربي بالعديد من القصص والحكايات والأهازيج الخاصة بالأطعمة التي يتناقلها الباعة المتجولون من جيل الى جيل وخاصة في الأماكن الشعبية والأسواق القديمة.

وما زال العربي يحب الطيب والبخور والعطور والأزهار والتوابل العطرية، فهم يسمون بناتهم بأسماء الأزهار مثل: ياسمين وفلة وزهرة وسوسن وغيرها. وكذلك، لا تكاد مآكلهم ومنازلهم تخلو مما هو حلو الطعم والرائحة.

ونرى انه بجانب أطعمة المنطقة القديمة من هرائس وعصائد وقليات

وثرائد وغيرها، هناك أطعمة أخرى جديدة نسبياً انضمت الى أطعمة العرب خلال المسيرة الحضارية مثل كبب البرغل والمحاشي من ورق عنب وغيره. وأما أطباق المرق التي تغذى بها العرب منذ أقدم الأزمان فقد رحبت بالمواد الجديدة التي جاءت مع عصر الاكتشافات في القرن السادس عشر مثل الطماطم والبطاطا فاستقبلوهما بكل ترحاب وأضافوهما الى أطعمتهم.

وأما الرز، ففي نظرنا، انه سار نصف خطوة خلف الخبز منذ العصور العباسية حيث كان للخبز مكان الصدارة في الأطباق وقدمت أغلبها كثريد. ولكن الرز تمكن في النصف الأول من هذا القرن من أخذ الخطوة الحاسمة التي حققت له المكانة الأولى حين أصبحت ذبيحة الولائم توضع على الرز بدلاً من الثريد.

ونظراً للمساحة الشاسعة التي يغطيها العالم العربي كان من الطبيعي أن تتشابك أسماء الأطعمة أحياناً وتظهر أسماء مختلفة للطبق الواحد. فنرى مثلاً، أن طبق عاشوراء في ليبيا يسمى هريسة ويعد بالطريقة العاشورية نفسها المعروفة في مصر والعراق. وأما الطفشيل القديم فلا يزال يعد في البحرين ويسمى المضروبة.

ومن ذلك كله، يتبين أن الطعام جزء لا يتجزأ من الحياة الاجتماعية والثقافية العربية. فالطعام يؤكل جماعياً حيث تلتف الجماعة حول القصعة أو السفرة أو الطبق ليتناولوه باليد اليمنى بعد الغسيل والتسبيح باسم الله قبل البدء بالطعام وبعد الانتهاء منه.

وبالأكل معاً تحصل الحرمة أو الصداقة بين الناس لمشاركتهم في أكل الملح والخبز. فالطعام قوت وبركة وله حرمة لا تهان، وبه يعقد الصلح وتزول البغضاء بين الناس.



«البركة مع الجماعة» ـ تناول العصيدة. عن «في ضيافة البدو» هـ . ر. ديكسون.

المراجع العربية

■ المراجع القديمة

١ ـ ابن البيطار، ضياء الدين عبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي، (توفي عام ١٢٤٨م) «**الجامع لمفردات الأدوية والأغذية**».

٢ ـ ابن قتيبة، أبو محمد عبد الله بن مسلم الدينوري (توفي عام ٨٨٩م)، «**عيون الأخبار ـ كتاب الطعام ـ**» ج ٣ ـ ٤ طبع في مصر.

٣ ـ ابن قتيبة، «**المعارف**»، مصر.

٤ ـ ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم الأنصاري، (توفي عام ٧١١هـ) «**لسان العرب**»، الدار العصرية للتأليف والترجمة.

٥ ـ أبو حيان التوحيدي، (توفي عام ١٠٢٣م) «**كتاب الامتاع والمؤانسة**» ـ دار مكتبة الحياة ـ بيروت.

٦ ـ الأصفهاني، أبو الفرج (توفي عام ٩٦٧م)، «**الأغاني**»، مطبعة دار الكتب العصرية ـ عام ١٩٣٢.

٧ ـ البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب، «**كتاب الطبيخ**»، كتب عام (١٢٢٦م) ـ مطبعة أم الربيعين ـ الموصل عام ١٩٣٤.

٨ ـ الجاحظ، أبو عثمان بن بحر (توفي عام ٨٦٩م)، «**كتاب**

التاج في أخلاق الملوك»، تحقيق فوزي عطوي. الشركة اللبنانية للكتب، عام ١٩٧٠.

٩ ـ الجاحظ، أبو عثمان بن بحر، «**البخلاء**»، طبعة دار الكتب، بيروت عام ١٩٧٧.

١٠ ـ حسان بن ثابت، إعداد: د. إحسان النص، دار الفكر ـ دمشق، عام ١٩٨٥.

١١ ـ الصابيء، غرس النعمة أبو الحسن محمد بن هلال (توفي عام ٤٨٠هـ) «**الهفوات النادرة**»، دمشق، عام ١٩٦٧.

١٢ ـ **القرآن الكريم**.

١٣ ـ **الكتاب المقدس**.

١٤ ـ المعلقات، «**شرح المعلقات السبع**»، تحقيق: الزوزني، مكتبة المعارف، الطبعة الثالثة، عام ١٩٧٩.

١٥ ـ النويري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب (توفي عام ١٣٣٢م) «**نهاية الإرب**»، ج ٣ ـ ٤.

١٦ ـ الهمداني، بديع الزمان، (توفي عام ١٠٠٨م) «**مقامات**»، شرح الشيخ محمد عبده المصري، المطبعة الكاثوليكية، بيروت، عام ١٨٨٩.

١٧ ـ الوراق، أبو محمد المظفر بن نصر بن سيار، «**كتاب الطبيخ**»، (مخطوط ـ القرن العاشر الميلادي). محفوظ في: .Bodlein Library. Oxford

■ المراجع الحديثة

١ ـ د. أحمد شلبي، «**التاريخ الاسلامي والحضارة الاسلامية**»، موسوعة ـ مكتبة النهضة المصرية، ج ٥، الطبعة الثانية، عام ١٩٧٢.

٢ ـ «**التراث الشعبي في دولة الامارات**»، إعداد لجنة التراث بمدرسة زايد الأولى الثانوية في العين. عام (؟).

٣ ـ جرجي زيدان، «**العباسة أخت الرشيد**»، دار الكتب، بيروت، عام ١٩٨٣.

٤ ـ جيمس مندفيل، «**الأزهار البرية لعمان الشمالية**»، دار كتب بارتولميو ـ لندن، عام ١٩٧٨.

٥ ـ ديفيد وينز، «**في مطبخ الخليفة**»، رياض الريّس للكتب والنشر، عام ١٩٨٩.

٦ ـ د. شوقي ضيف، «**العصر العباسي الثاني**»، دار المعارف، الطبعة الرابعة.

٧ ـ دكتورة عائشة عبد الرحمن (بنت الشاطىء)، «**أم النبي**»، دار الكتب، بيروت.

٨ ـ عبد الجبار البكر، «**نخلة التمر**»، مطبعة العاني ـ بغداد عام ١٩٧٢.

٩ ـ د. السيد عبد العزيز سالم، «**تاريخ العرب قبل الاسلام**»، الاسكندرية.

١٠ ـ عزيز جاسم الحجية، «**بغداديات**»، ج ٢ ـ مطبعة شفيق، عام ١٩٦٨.

١١ ـ محمد شكري الألوسي، «**بلوغ الإرب في معرفة أحوال العرب**»، مصر، عام ١٩٢٤، (ص ٤١٢ ـ ٤٤٣).

١٢ ـ د. محمد عويس، «**المجتمع العباسي من خلال كتابات الجاحظ**»، القاهرة، عام ١٩٧٧.

١٣ ـ محمد عزة دروزة، «**عصر النبي وبيعته قبل البعثة**»، دار اليقظة، بيروت، عام ١٩٦٤.

١٤ ـ مختار سالم، «**الفوائد الصحية للمأكولات الشعبية**»، دار الجيل، بيروت، طبعة ثانية، عام ١٩٨٧.

١٥ ـ مصطفى عبد الرحمن، «**فنون رمضان**».

١٦ ـ مونتجومزي وات، «**فضل الاسلام على الحضارة الغربية**»، ترجمة حسين أحمد أمين، دار الشروق، بيروت، عام ١٩٨٣.

١٧ ـ نزيهة أديب وفردوس المختار، «**دليل الطبخ والتغذية**»، بغداد، عام ١٩٧٧.

١٨ ـ وديع جبر، «**الطب الشعبي اللبناني**»، لبنان، عام ١٩٨٦.

■ المقالات

١ ـ أحمد حمودي السامرائي، «من ذبائح ونذور الجاهلية»، (مقالة) في: **التراث الشعبي**، العدد ٤، عام ١٩٨٢، (ص ٣٩ ـ ٤٨).

٢ ـ أسامة فوزي، «الأمراض والنباتات والعقاقير الشعبية في دولة الامارات العربية المتحدة»، (مقالة) في: **التراث الشعبي**، العددان ٩ ـ ١٠، عام ١٩٨١ (ص ٢٦١ ـ ٢٨٢).

٣ ـ **الغذاء العربي**، سنة ثانية، العدد ١٨، (ص ٤٤).

٤ ـ **الغذاء العربي**، «أطباق رمضان»، (مقالة) سنة أولى، العدد ٨، (ص ٢٥ ـ ٣٩).

٥ ـ **الغذاء العربي**، العدد ١٤، سنة ثانية، (ص ٤١).

٦ ـ **الغذاء العربي**، العدد ٩، سنة أولى، (ص ٢٦).

٧ ـ **الغذاء العربي**، سنة ثانية، العدد ١٥، (ص ٤٦).

٨ ـ **الغذاء العربي**، سنة ثانية، العدد ١٧، (ص ٤٤).

٩ ـ جليل العطية، «ألقاب الأطعمة على مذهب «الطفولية»»، (مقالة)، **التراث الشعبي**، العددان ٥ ـ ٦، عام ١٩٨٢.

١٠ ـ جواد كاظم، «السقّا»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٢، عام ١٩٨٠، (ص ١٣٥ ـ ١٤٠).

١١ ـ بتول سليمان، «الأزهار ومدلولاتها عند العامة»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ٣ ـ ٤، عام ١٩٨٤، (ص ١٢٥ ـ ١٤٧).

١٢ ـ د. ديفيد وينز، «أبو بكر الرازي»، (مقالة)، **الغذاء العربي**، العدد ١٠، سنة أولى، (ص ٢٤ و٥٠ ـ ٥١).

١٣ ـ د. روزماري أليسن، «الطعام في العراق القديم»، (مقالة)، في: **الغذاء العربي**، سنة أولى، العدد ١٠، (ص ٤٢ ـ ٤٣).

١٤ ـ عبد المجيد الشاوي، «الشنان في كيد العدوان»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ٩ ـ ١٠، عام ١٩٨١، (ص ١٥١ ـ ١٥٨).

١٥ ـ سليم طه التكريتي، «كسلات الأعياد في بغداد»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٦، عام ١٩٨٠، (ص ٣٩ ـ ٤٢).

١٦ ـ سلمان الشمسي الندوي، «**مجلة ثقافة الهند**»، الأعداد ١ ـ ٤، العامان ٧١ ـ ١٩٧٢.

١٧ ـ **سيدتي**، (مجلة أسبوعية)، «أكلات رمضانية من العراق»، (مقالة)، العدد ١٢٤، عام ١٩٨٢، (ص ١٢٤ ـ ١٢٥).

١٨ ـ صادق محمود الجميلي، «العلاجات الشعبية في كتاب السيوطي»، (مقالة)، في :**التراث الشعبي**، العدد ٢، عام ١٩٨٢، (ص ٤٧ ـ ٧٢).

١٩ ـ **صحيفة عمان:** ٢١ ـ ٥ ـ ١٩٨٨.

٢٠ ـ **صحيفة عمان:** ٢٧ ـ ٧ ـ ١٩٨٧ و٩ ـ ٨ ـ ١٩٨٧ و١٠ ـ ٨ ـ ١٩٨٧.

٢١ ـ طه هاشم، «الضيف، مراسيم الحب والاكرام العربية له»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ٦ ـ ٧، عام ١٩٨١، (ص ٤٥ ـ ٥٣).

٢٢ ـ عبد المجيد الندوي، «**مجلة ثقافة الهند**»، المجلد ٢١، العدد الأول، عام ١٩٧٠.

٢٣ ـ عبد القادر حافظ، «العسل شفاء وغذاء»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ١٢، عام ١٩٨١، (ص ١٠٥ ـ ١٤١).

٢٤ ـ فؤاد ابراهيم عباس، «عادات فلسطينية»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٤، عام ١٩٧٨، (ص ٣٣ ـ ٥٨).

٢٥ ـ كاظم سعد الدين، «نداءات الباعة»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ١ ـ ٢، عام ١٩٨٤، (ص ١٠٨ ـ ١١٩).

٢٦ ـ محمد كرد علي، «مآكل العرب»، (مقالة)، في **المقتبس**، مجلد ٣، عام ١٩٠٨، (ص ٥٦٩ ـ ٥٧٩).

٢٧ ـ محمد خالد رمضان، «تقاليد الزواج والأعراس في منطقة وادي بردى والزبداني»، (مقالة) في: **التراث الشعبي**، العدد ٤، عام ١٩٨٢، (ص ٨٥ ـ ١١١).

٢٨ ـ د. محسن جمال الدين، «أمثال المتكلمين من عوام المصريين للباجوري»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ١ ـ ٢، عام ١٩٨٤، (ص ٨٣ ـ ٩٩).

٢٩ ـ محسن محمد حسن، «الملامح التراثية للسقاية البغدادية»، (مقالة) في: **التراث الشعبي**، العددان ٣ ـ ٤، عام ١٩٨٤، (ص ١٨٣ ـ ١٩٢).

٣٠ ـ مطيع يوسف الياس، «الزّار»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ١١، عام ١٩٧٧، (ص ٥١ ـ ٥٤).

٣١ ـ ناجي جواد، «كسلة العيدين»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ١١ ـ ١٢، عام ١٩٨٤، (ص ١٧٥ ـ ١٨٦).

٣٢ ـ ناجي جواد، «الحمامات الشعبية»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٢، عام ١٩٨٥، (ص ١٣٩ ـ ١٤٤).

٣٣ ـ نايف النوايسة، «التعبير الشعبي في منطقة الكرك»، (مقالة) في: **التراث الشعبي**، العدد ٨، عام ١٩٨٠، (ص ٨٣ ـ ١٢٨).

٣٤ ـ نمر سرحان، «التقويم الشعبي في المأثورات الشعبية الفلسطينية»، (مقالة) في: **التراث الشعبي**، العددان ٣ ـ ٤ عام ١٩٨١، (ص ٣٥ ـ ٥٠).

٣٥ ـ نمر سرحان، «طعام المنسف في المأثورات الشعبية الفلسطينية»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٩، عام ١٩٧٨، (ص ٧٩ ـ ٨٤).

٣٦ ـ د. نوري حمودي القيسي، «المقاهي ووظائفها الاجتماعية»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ٥ ـ ٦، عام ١٩٨٣، (ص ١٢١ ـ ١٢٨).

٣٧ ـ د. نوري حمودي القيسي، «نداءات الباعة في الموروث البغدادي»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العددان ٥ ـ ٦، عام ١٩٨٤، (ص ١٨٤ ـ ١٩٠).

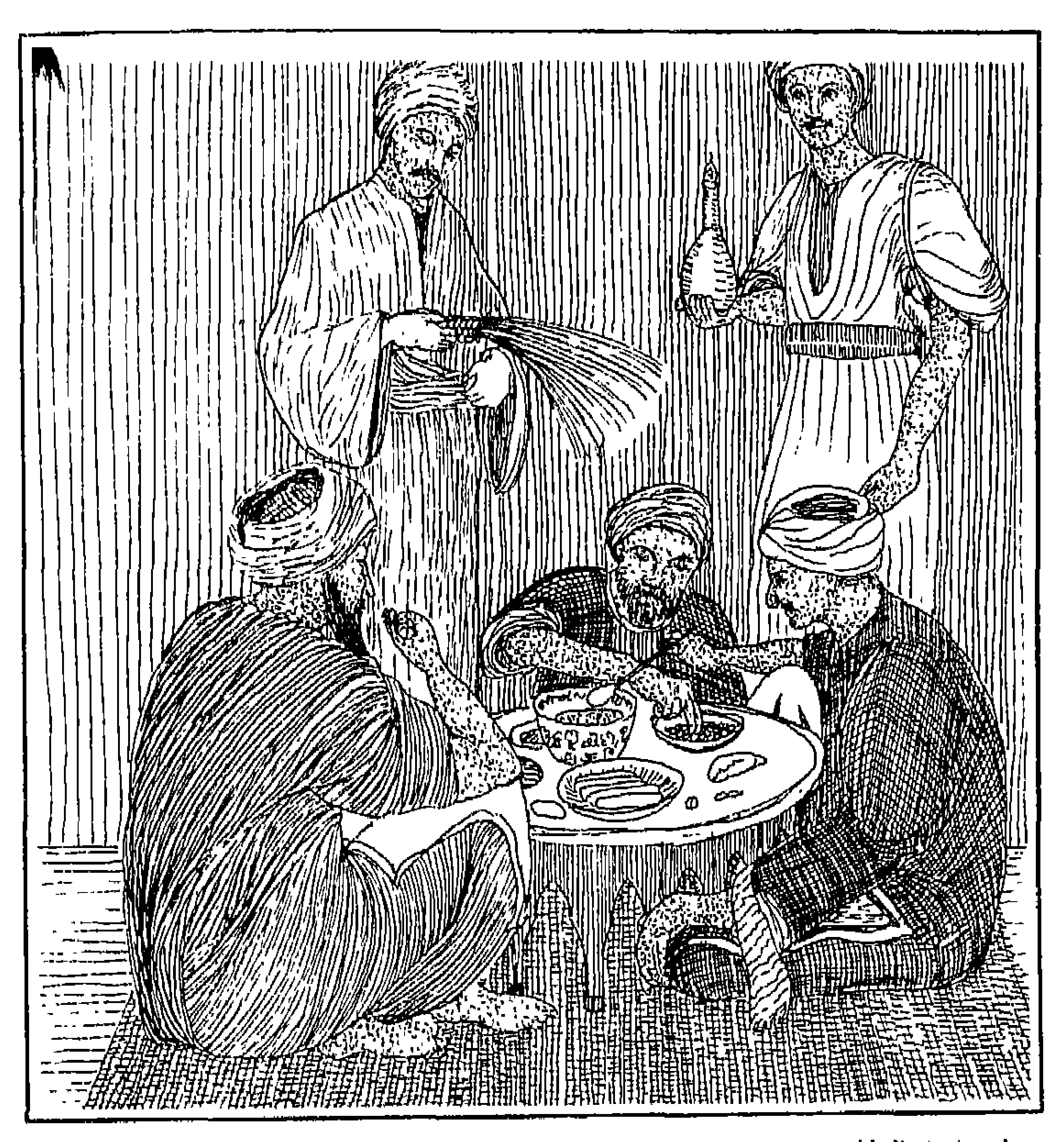
٣٨ ـ يوسف محمد علي، «الحس الشعبي في تراث أبي حيان التوحيدي»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٦، عام ١٩٨٠.

٣٩ ـ يوسف الأسدي، «التراث في أعراس الربيع»، (مقالة)، في:

التراث الشعبي، العدد ٦، عام ١٩٨٠، (ص ١٩١ - ٢٠٣).

٤٠ - د. يوسف حبي، «تقاليد زواج تونسية»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، الأعداد ١٠ - ١٢، عام ١٩٨٢، (ص ٣١ - ٤٥).

٤١ - د. يوسف حبي، «تقاليد الولادة في تونس»، (مقالة)، في: **التراث الشعبي**، العدد ٤، عام ١٩٨٣، (ص ٧ - ١٨).



حول مائدة الغذاء، عن «Manners & Customs of the Modern Egyptians» E.W. Lane, London 1868.

المراجع الأجنبية

1 - Abu Lughod Lila, «**Veiled Sentiments**», university of California Press, 1988.

2 - M. M. Ahsan, «**Social Life Under the Abbasids**», lLongman Group, 1979.

3 - M. M. Ali, «**A Manual of Hadith**», Lahore.

4 - Arberry, «A Baghdad Cookery Book», **in Islamic Culture,** No. 13, 1939.

5 - D. & P. Brothwell, «**Food in Antiquity**», Thames & Hudson, London.

6 - Eickelman D.F., «**The Middle East, An Anthropological Approach**» 1981, New Jersey 07632.

7 - Food & Agriculture Organisation, (Bulletin) Luxembourg, Sept. 1985.

8 - H.A.R. Gibb, «**Arabic Literature**», Oxford University Press, 1974.

9 - Sir J. Glubb, «**Syria, Lebanon & Jordan**», - Thames & Hudson, 1967.

10 - Arto der Haroutunian, «**Middle Eastern Cookery**», Pan Books, 1982.

11 - Herodotus, «**The Histories**», 1972.

12 - P. Hitti, «**History of the Arabs**», 10th ed.,

Macmillan Press Lt., 1970.

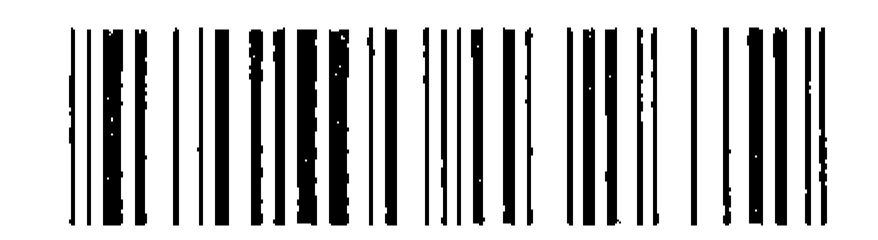
13 - Ibn Sayyar al-Warraq, **«Kitab al-Tabikh»,** prepared for printing by: K. Ohraberg & S. Mroueh, Studia Orientalia 60, Finish Oriental Society, Helsinki 1987.

14 - Shirley Kay, **«The Egyptians-How they Live**

الطعام في الثقافة العربية

يستعرض هذا الكتاب، الكثير من المعلومات المتوافرة في المصادر العربية والأجنبية، القديمة والحديثة، حول طقوس الأكل والشرب، وما يرافقها من تقاليد وعادات وطقوس ارتبطت في ذاكرة الشعوب العربية ومازالت متوارثة من جيل الى جيل.

فالطعام هو مظهر مشترك من مظاهر الحياة الثقافية العربية التي لا تزال تحتفظ بموروث كبير ومتنوع ازداد غنى بفضل انتشار الدعوة الاسلامية واختلاط الشعوب العربية بعدد من الشعوب الأخرى وانصهارها في حضارة اسلامية موحدة.



1855132672